

56^e ANNÉE. T. 111. — N° 1

DIMANCHE 1^{er} JANVIER 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : **L. DEGRULLY** et **V. VERMOREL**

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY** et **L. RAVAZ**

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur d'économie et de légis. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET

Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**

Le Numéro : **1 fr. 25**

*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes
de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces*

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 bis, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier

Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne

- Rendements très augmentés, parfois doublés

MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE

Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des

Maladies des Vins

Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN

MAISON EUGÈNE GERMAIN

Sylvain GERMAIN, successeur

Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux

AIX-EN-PROVENCE

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

Cartes d'admission
à Paris 1935

DIETÉRIUM S. P. C. I. V. 1, rue Collot, Montpellier

USINE A
BEAUCAIRE

Direction Technique agricole

1, rue Collot

MONTPELLIER

Téléph. : 22-73

Usine à

BEAUCAIRE

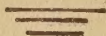
(Gard)

Téléph. 44



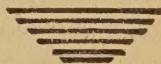
Engrais pour toutes cultures

Dosages et origines
des matières premières
garanties



VITAM

Le SEUL assurant une
NOURRITURE RATIONNELLE
et INTENSIVE de la plante, à base
de produits FERTILISANTS de
PREMIÈRE VALEUR et d'AGENTS
CATALYSEURS.



ENGRAIS

Fabrications d'engrais garantis
suivant formules

Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. PALLARD
Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.

L'ENGRAIS QUI S'IMPOSE
DEPUIS 71 ANS

TOURNISSAC

BÉZIER

Pour TRAITEMENTS D'HIVER

des VIGNES et ARBRES FRUITIERS

il faut employer

le

PERMANGANATE DE POTASSE AGRICOLE

Destruction radicale des vieilles écorces mousses, etc...
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante
action favorable sur la végétation

UTILISER L'ADHÉSIF SPÉCIAL

" ADHÉRONE "

qui supprime l'emploi de la chaux

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8^e)

PUISQUE VOUS PRÉFÉREZ LE

**NITRATE DE SOUDE
NATUREL DU CHILI**

Hâtez-vous d'en retenir auprès de vos fournisseurs habituels



Services Agronomiques du

NITRATE DU CHILI

11 bis, avenue Victor-Hugo — PARIS-XVI^e



POUR L'HIVER

VOICI

le

100 o/o FRANÇAIS

DERHIVER

(Marque déposée)

Dosage garanti :

70 pour cent d'Huile rectifiée de goudron de pin sélectionné,
30 pour cent d'Emulsifiants insecticides.

Emulsion d'hiver d'huile rectifiée
de goudron de pin sélectionné entière-
ment soluble à l'eau froide.

Produit : mouillant - pénétrant - étalant -
adhérent.

Qui détruira toutes les végétations parasites :
de vos Vignes et Arbres fruitiers



mousses - lichens - algues
vieilles écorces - vers - larves
œufs - pucerons, etc...

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

Boîte postale n° 1 — DAX (Landes)

— R. C' Dax n° 4743 —

LES PLUS BELLES RÉCOLTES

*S'obtiennent par l'emploi
des Produits de Haute Qualité*
des

ET^{TS} LETELLIER
MONTPELLIER
HÉRAULT



le Fruidor

Engrais Super Complet
Polyvalent - Catalytique
désinfectant et insectifuge

Ventose

Soufre Mouillable Supérieur
Suractivant des Bouillies
ne mousse pas
n'engorge pas les appareils

Tous nos Produits
sont
de Qualité irréprochable
et les mieux étudiés



BUREAUX & LABORATOIRE
9, Rue Colin

USINES A MONTPELLIER :

- 26, Rue Boyer et Rue Colin
(avec Embranchement Particulier)
- Rue Frédéric-Peysson
- Chemin de Pont l'Evêque
(Ancienne Usine Villodève)

Les Produits Letellier
garantissent la Qualité

C. COQ & C^{ie}

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

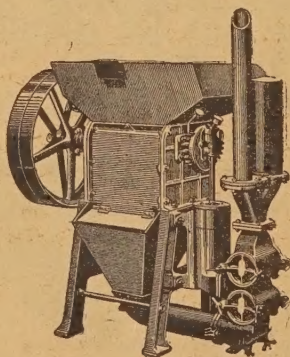
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles*.

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.



Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès

Agence de BÉZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

Concours de dégustation de Mâcon du 13 mars 1938. — Des vins de SEIBEL 8.365 - 10.878 - 10.096 - 43.663 - 10.868 ont eu la note 15, des vins de SEIBEL 40.878 - 43.666 - 12.533 ont eu la note 16, un vin de SEIBEL 12.533 a eu la note 17 et un vin de SEIBEL 41.803 a eu la note 18.

M. SEIBEL

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à l'obtenteur
à AUBENAS (Ardèche)

VERALINE MAAG-PROGIL

à base
d'Huile d'Anthracène
sélectionnées

POUR TRAITEMENTS D'HIVER

SOCIÉTÉ PROGIL
10, Quai de Serin — LYON

Vignes

ETABLISSEMENTS
VITICOLES

Malet Botton

SPÉCIALISTE

Cépages hybrides

donnent
SANS SULFATAGE
vin riche en alcool
RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES

Arbres fruitiers
Raisins de Table

80, ROUTE DE RIOTTIER
VILLEFRANCHE
EN BEAUJOLAIS (RHONE)

BROCHURE contre 2 fr.
LA VITICULTURE NOUVELLE N° 28

PLUS DE CHLOROSE!

LA

DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT
LA

CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
(Emploi: Octobre à Mars)

NOTICES

ATTESTATIONS

GARRIGUE & CHALLOU

4. Place Jean Jaurès
BÉZIERS BORDEAUX TOULOUSE

Pommes de terre de Semences DE BRETAGNE

Adressez-vous à la Maison spécialisée :

COAT & TÉLIAS
à PLOUARET (C.-du-N.)

qui vous adressera franco
sur demande

son catalogue de plus de 40 variétés

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés et Racinés sélectionnés

ARBRES FRUITIERS toutes variétés de 1^{er} choix

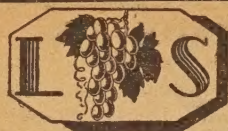
Claude GIRAUD

COMMANDEUR DU MÉRITE AGRICOLE

CARPENTRAS (Vaucluse)

Téléphone : 0-93

Maison de confiance - Renseignements
et prix sur demande



PÉPINIÈRES
LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité
aux quelques variétés dont la culture est sûre.

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »
et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, plants racinés

Boutures

Hyacinthe RAYMOND Fils

CARPENTRAS (Vaucluse)

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

PRIX DE GROS

Pour vos plantations,

Adressez-vous à ses Représentants dans tout le Midi viticole ou à lui-même

Etablissement de Vignes Américaines & Franco-Américaines de Premier choix

COUSTON Clément

SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)

Téléphone : 4

Télégramme : Menton-Ste-Cécile

Viticulteurs-Propriétaires !

Plus de soufages, plus de sulfatages onéreux qui ruinent votre budget

Assurez vos récoltes en remplaçant vos Viniferas par les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous donneront la couleur et l'alcool qui vous manque, en vous laissant chaque année un bénéfice raisonnable.

Si vous manquez de couleur :

Plantez SEIBEL 8357

le plus gros teinturier connu à ce jour

Son pouvoir colorant d'un beau rouge vif et non bleuâtre est au moins dix fois supérieur aux plus gros teinturiers connus à ce jour.

D'une vigueur extraordinaire, peut se planter direct pour remplacement ou greffés sur tous les porte greffes usuels Lot : 9309, 161-49. etc...

Indemnité sans traitements.

Echantillons de vin sur demande.

Si vous manquez d'alcool :

Plantez SEIBEL 11.803 greffés

Raisins et grains de l'Aramon, mais avec 12° à 14° d'alcool.

Ainsi que d'autres variétés très intéressantes tel que : **2007 - 4643 - 5455 - 6905 - 7053 - 8357 - 8745 - 8916 - 10096**, etc., greffés, racinés et boutures.

Ainsi que les nouveaux **SEYVE-VILLARD**
12-417, 12-426, 18-315, etc...

Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :

M. Jean MALOD

Viticulteur-Pépinieriste

MONTÉLIMAR (Drôme) — Maison de confiance ne s'occupant que des hybrides

Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique

Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR

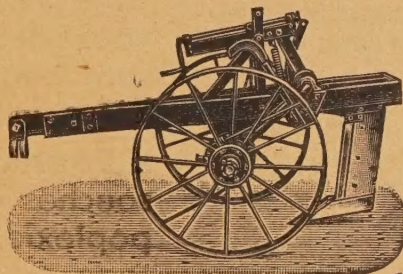
Téléphone : 2-57.

"FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse
422 B

43, Avenue de Lombez, TOULOUSE (H.-G.)

**Tous les Instruments aratoires pour :
traction animale ou mécanique**



Sous-soleuse 51 — Traction mécanique

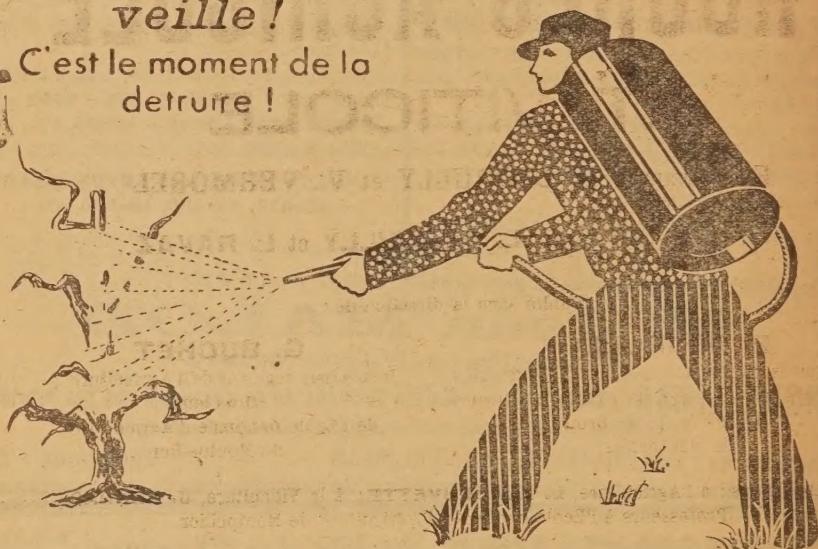
Traction animale : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavallonneurs - Sous-soleuses 14.

Traction mécanique : Sous-so'euses - Vignerottes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

Demandez " Brochure Culture Profonde " frs : 3.

*Entre l'arbre
et l'écorce
la PYRALE
veille !*

C'est le moment de la
détruire !



PYRALESCA

250 grammes par litre d'arsenic { combiné du métaarsénite et du
104 grammes par litre de sodium } Pyroarsénite de sodium solubles

vous débarrassera
sans peine de ces
hôtes indésirables.

...Et protégera vos
souches contre l'A-
poplexie, le Folle-
tage et le Court-
Noué.



C'est une spécialité de
LA LITTORALE

Édition du Midi

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur d'économie et de légist. rurales
Chargé de cours au Centre d'études viticoles
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET

Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'Agriculture, **L. ALABOUVETTE**; à la Viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'agriculture,
de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'agriculteurs et de viticulteurs

56^e ANNÉE — 1^{er} SEMESTRE

TOME CXI

MONTPELLIER

Bureaux : rue de Verdun, 1 bis.

—
1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — CHRONIQUE. — Choix des greffons et Court-noué.....	3
R. Delmas. — Les vers gris.....	9
L. Maume. — Enquête en 1937 sur la composition chimique des foin de Crau.	10
<i>Questions diverses.</i> — Pierre Larue. De Gurgy à Tunis par la route Napoléon...	14
INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — A l'Assemblée générale d'Alpes et Provence. — Les fermages payables en blé.....	19
BIBLIOGRAPHIE. — Les noyers et les Carya en France, par Paul Parmentier. — Guide pour la lutte contre l'Eudémis, par Norbert Got.	22
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	
<i>Encartage.</i> — Ecoulement des vins ; Exportations ; Importations. — Tableaux comparatifs des récoltes 1937-1938, des superficies plantées et des déclarations en 1937-1938. — G. Vidal. Calcul du blocage et de la distillation des vins.	

CHRONIQUE

Choix des greffons et Court-noué

La multiplication de la vigne a toujours été une chose d'importance ; la création d'un vignoble engageant un long avenir et réclamant quelque attention. Le choix des greffons doit être réfléchi.

Il s'agit ici des bois qui sont destinés à être greffés sur des boutures à l'atelier, sur table, et de ceux qui doivent être greffés sur des racinés, en place. Dans l'un et l'autre cas, les greffons sont cueillis en hiver pendant le repos complet de la végétation et conservés à l'état de vie latente dans du sable sec et froid ou par tout autre moyen convenable.

La reprise au greffage et donc le succès de l'opération sont assurés par l'emploi de bois bien aoûtés, suffisamment riches en réserves nutritives aux dépens desquelles se forme le tissu de soudure et les premières pousses ; elles varient dans leur ensemble comme l'une d'entre elles, l'amidon, qui peut être mise en évidence sur les coupes fraîches par une solution d'iode (1 pour 100 environ dans l'alcool fort), qui noircissent plus ou moins suivant l'abondance de l'amidon. Tout ce qui diminue l'importance des réserves, c'est-à-dire tout ce qui retarde l'aoûtement, diminue la valeur des bois : mildiou, production excessive, salant, etc.. Ces questions sont aujourd'hui bien connues.

Il en est autrement lorsqu'après avoir assuré la soudure du greffon au sujet, le choix du premier doit être dicté par des parti-

cularités spécifiques et pathologiques. Une idée communément répandue veut qu'en effectuant ce qu'on appelle pompeusement une sélection dans une parcelle donnée, en ne retenant pour la multiplication que le bois des souches fertiles, on obtienne un nouveau vignoble plus productif que le premier.

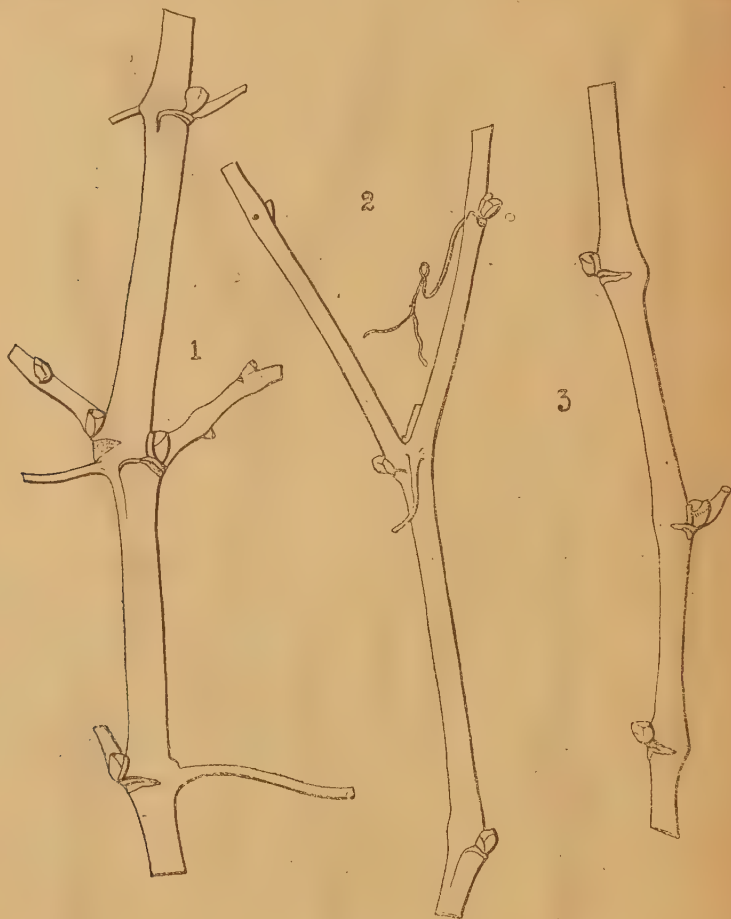


Fig. 1

En poussant le système à l'extrême et en choisissant de nouveau sur les souches les plus fertiles dans la deuxième parcelle les greffons d'une troisième vigne, on obtiendrait un vignoble encore plus productif.

Le curieux, c'est qu'avec cette sélection massale les vignes ne produisent pas plus qu'autrefois — elles produisent plutôt moins, mais c'est une tout autre histoire —

Lorsqu'un individu né de semis, l'Aramon par exemple, est multiplié végétativement par fragments, il donne naissance à un certain nombre d'individus qui, divisés à leur tour en autant de fragments qu'il est possible de le faire, donnent un nombre immense d'in-

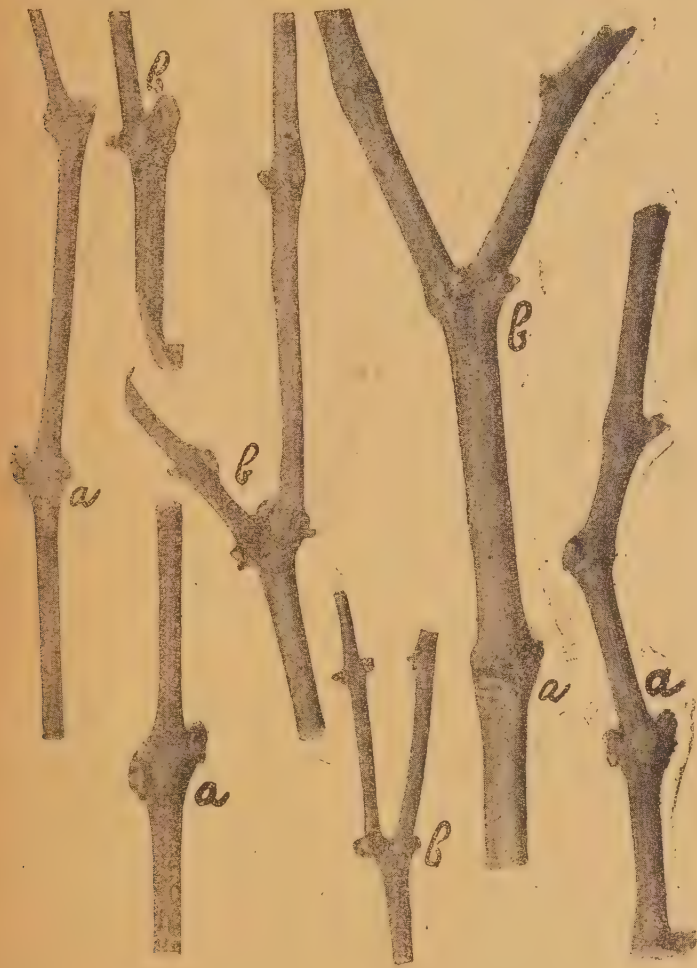


Fig. 2

dividus tous semblables, ni plus ni moins fertiles, et qui ne varient pas au cours des temps. Cet ensemble est appelé un clone par les biologistes. Il est facile de concevoir que tous les procédés de sélection ne peuvent rien changer à la nature génétique de ces individus, qui se perpétuent avec leurs qualités et leurs défauts, ni découvrir par conséquent dans leur nombre un seul

d'entre eux qui soit plus fertile et donc différent des autres pour en faire la base d'une multiplication nouvelle.

Cependant, l'ensemble des individus qui constitue un clone montre avec le temps une certaine hétérogénéité qui résulte de variations spontanées (mutations gemmaires) portant sur un caractère. Ainsi peuvent naître, sur une souche parmi cent ou mille, sur un bras ou un rameau ou une partie de rameau, des raisins noirs chez un cépage gris ou blanc. La variation peut aussi porter sur d'autres caractères : forme des feuilles, forme et densité des poils qu'elles portent, forme des baies ou de la grappe ; elle peut aussi modifier des aptitudes et faire une souche infertile d'une souche régulièrement fructifère. Lorsqu'elles sont multipliées, ces variations donnent des clones différents du type.

En pratique, ces variations sont plus ou moins bien distinguées et enregistrées ; pour notre compte, nous connaissons un grand nombre d'Aramons : le noir, le gris et le blanc ; à feuilles glabres ; à poils en brosse ; à poils laineux ; à limbe plan ; à lime très bullé, etc..

C'est donc en ayant seulement en vue le maintien du type original dans l'intégrité de ses aptitudes et de ses caractères qu'il convient de choisir les greffons sur les plantes qui possèdent apparemment le patrimoine héréditaire voulu. Les types nouveaux ou singuliers doivent être éliminés ou bien essayés avant de motiver une multiplication.

Pour être efficace, ce choix doit être effectué dans le courant de la végétation, par les journées d'août qui sont quelquefois journées de loisir dans le vignoble. Et chacun sait comment s'y prendre.

L'importance de cette question est considérable et elle mériterait d'amples développements que nous lui consacrerons un jour, mais il a paru autrement pressant d'attirer l'attention sur la possibilité, par un choix mal conçu des bois, de multiplier en même temps que la vigne certaines maladies transmissibles par le bouturage et le greffage.

La *maladie d'Oléron* et, dans une certaine mesure aussi, l'*Exco-riose* sont transportées et transmises au cours de la multiplication végétative. Et, naturellement, il en est de même du *Court-noué*.

Bien entendu, les sarments courts, à mérithalles courts, fortement pruinés, dirigés en zig-zag, à ramifications nombreuses et vigoureuses, ne sont en général pas retenus pour la multiplication. De tels greffons donnent des souches très court-nouées.

Mais ces caractères ne se rencontrent que sur les plantes très malades, au cours des derniers stades de l'évolution de la maladie ; or, les bois des plantes peu atteintes donnent aussi des vignes court-nouées. C'est pour cette raison qu'il nous a paru utile de décrire les caractères initiaux de la maladie qui peuvent être observés en hiver.

La figure I représente trois sarments : le sarment 3 est *présumé* sain ; les yeux et les nœuds sont normalement disposés ; le sar-

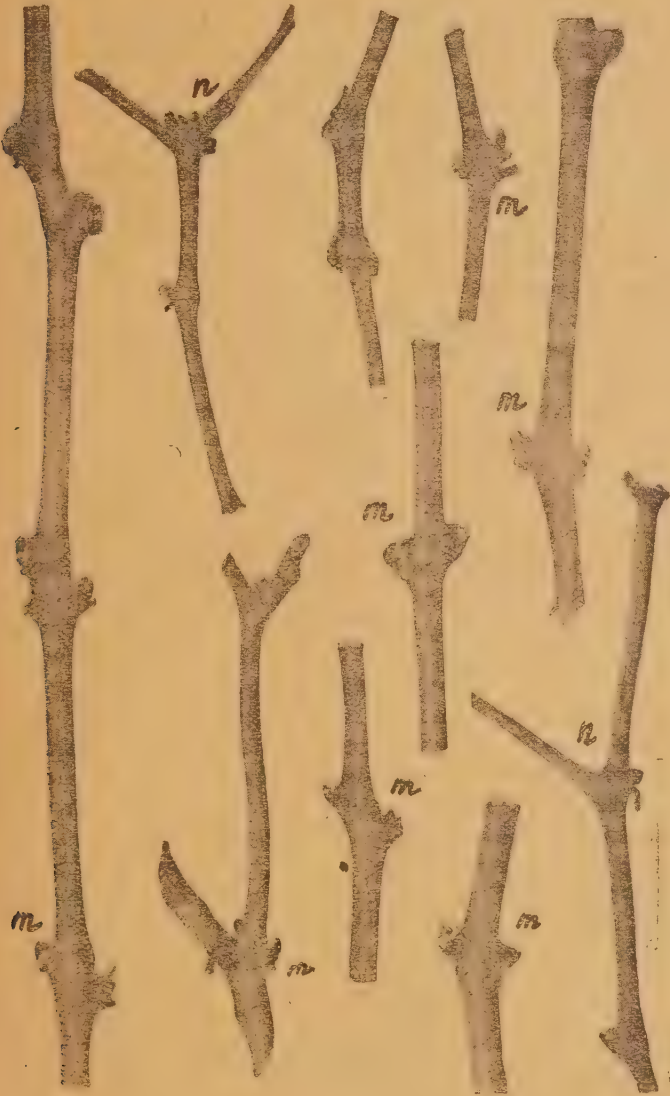


Fig. 3

ment court-noué 2 est atteint de fasciation et montre une bifurcation anormale ; le sarment court-noué 1 porte un double nœud et deux nœuds normaux. Ces sarments porteurs de nœuds doubles sont fréquemment choisis pour la multiplication parce que, pense-

t-on inexactement, ils sont susceptibles d'accroître les chances de reprise.

Ces caractères se retrouvent sur les figures II et III ; les sarments représentés en 2a portent des nœuds doubles ; en 2b ils portent des fasciations diverses qui peuvent encore être plus complexes et donner naissance à 3, 4... ramifications partant du même point ; en 3m on voit des nœuds doubles, parfois continus comme sur le sarment de gauche, et en 3n des fasciations variées. En bas et à droite de la figure 3, la fasciation résulte de la substitution d'un rameau à la vrille normalement opposée à l'œil.

Et pour avoir la forme finale et très grave de la maladie, il n'y a qu'à imaginer un sarment uniquement formé de nœuds doubles et très ramifié.

Les souches qui présentent ces caractères et leurs voisines ne doivent pas être retenues pour la multiplication. Elles sont destinées à s'affaiblir plus ou moins vite, et elles donnent des bois malades qui feraient des souches court-nouées.

••

Beaucoup, parmi ceux qui voudront bien prendre la peine d'observer les bois de leur vignoble, même réunis en fagots après la taille, seront surpris par la généralisation de la maladie. Un certain nombre de domaines ont *intérêt à prendre ailleurs que sur place les bois de greffage. Où peut-on se procurer des greffons sains ou peu malades ?* Sans doute dans les situations où la maladie est rare ou absente, et il en existe.

De même que les maladies de dégénérescence de la pomme de terre sont plus difficilement transmissibles dans certains milieux naturels où ne peuvent vivre les animaux vecteurs, le court-noué n'existe pas dans les milieux naturels où le phylloxéra ne vit pas. Dans les sables du littoral, le court-noué est plus rare qu'à l'intérieur des terres ; ceci n'est vrai cependant que pour les sables qui ne contiennent pas d'éléments fins résultant de l'ancienneté du dépôt et de la mise en culture et que pour les vignes établies avec le bois d'individus qui ont toujours vécu dans le sable. Les très vieilles vignes soumises depuis toujours à la submersion annuelle sont aussi beaucoup plus saines que les vignes greffées. Enfin, et ceci vaut d'une façon générale, les vieilles vignes sont moins court-nouées que les jeunes, toutes choses étant égales d'ailleurs.

J. BRANAS.

LES VERS GRIS

De toutes parts nous arrivent des plaintes concernant les ravages actuellement commis par les vers gris. C'est surtout dans les cultures potagères que leurs dégâts sont sensibles, mais aussi, ce qui est plus exceptionnel chez nous, sur les céréales, en particulier l'avoine. De plusieurs endroits l'on nous a signalé que, venant des vignes situées à leur voisinage, et après avoir dévoré les mauvaises herbes qui s'y trouvaient ces animaux envahissent les champs voisins. L'on nous demande ce qu'il convient de faire et surtout l'on se préoccupe de savoir si, au printemps, les vignes n'auront pas à souffrir.

La dernière question est assez difficile à résoudre. La plupart des chenilles que j'ai personnellement observées sont d'assez forte taille et certaines se sont déjà métamorphosées en chrysalide aussitôt mises en élevages. Pour celles-là, point n'est question de dégâts au printemps : elles sont hors de cause. Il est vraisemblable que, pour un grand nombre, les choses se passeront ainsi et cela en proportion d'autant plus forte que l'hiver sera plus doux. Si le temps du mois dernier avait duré, il n'y aurait sans doute pas eu le moindre dégât à craindre pour le printemps. Si, au contraire, l'hiver est rude, comme pourrait le faire prévoir le temps actuel, les chenilles vont hiverner sans manger et au moment du débourrement elles seront encore là non transformées et prêtes à manger.

Quelles sont les méthodes de lutte ?

Il y a d'abord la pulvérisation d'une bouillie arsenicale sur la plante en danger. On ne peut naturellement pas l'employer pour les cultures potagères en raison de toxicité de ces bouillies dont l'emploi est d'ailleurs formellement interdit dans ce cas. Il est par contre permis de croire que les avoines pourraient être protégées ainsi et sans danger, mais l'emploi d'arsenic dans ce cas n'est pas prévu par la loi. D'ailleurs, il resterait à savoir si, économiquement, l'opération ne serait pas trop onéreuse ! Sur vigne, au printemps, de telles pulvérisations sur les bourgeons ne donnent pas des résultats très encourageants. En effet, d'une part les vers gris n'absorbent qu'une petite quantité de l'arsenic qui n'est déposé qu'en surface parce qu'ils creusent le bourgeon en profondeur et, d'autre part, les pulvérisations, pour être efficaces, devraient être renouvelées trop fréquemment en raison de la rapidité de croissance de la plante.

Aussi le procédé de choix est-il celui des appâts empoisonnés. Les meilleurs sont à base de son sucré ou mélassé. On mélange à sec du son avec une substance toxique pulvérulente, puis on humecte avec un peu d'eau sucrée ou mélassée de façon à obtenir une pâte friable que l'on sème ensuite autour des plantes à protéger. La substance toxique pourrait être un arsenical. Le meilleur dans ce cas particulier est le vert de Paris, très employé en Amérique contre les vers gris du tabac. On emploie de 250 à 300 grammes de vert de Paris mélangé à 10 kilogrammes de son et on mouille avec une dizaine de litres d'eau additionnée d'un demi-litre de mélasse ou d'une quantité correspondante de sucre. Mais en France ce procédé n'est guère recommandable à cause des entraves apportées par la loi à la préparation et l'emploi des arsenicaux. De plus, on trouve assez difficilement du vert de Paris et ces appâts

sont vraiment très toxiques pour l'homme et les animaux domestiques. Aussi préfère-t-on employer comme toxique le fluosilicate de baryum, on mélange du son avec 20 pour 100 de fluosilicate de baryum ; on mouille avec de l'eau et l'on répand à raison de 20 à 40 kilogrammes par hectare.

Nous pouvons encore citer pour mémoire parmi les procédés de lutte le ramassage qui doit s'effectuer la nuit à la lanterne ! On peut aussi placer auprès des souches des mottes d'herbes sous lesquelles se réfugient pendant le jour les vers gris et qu'il suffit de soulever pour effectuer des captures abondantes.

Enfin, on a proposé d'employer des ceintures gluantes appliquées aux souches, procédé assez délicat à employer car il faut un écorçage préalable pour rendre la surface de la souche libre. On préfère habituellement substituer aux ceintures gluantes des anneaux de ouate serrés sur le pied pour empêcher la montée des vers gris. Bien appliqués, ils peuvent rendre de signalés services.

R. DELMAS.

Professeur d'Entomologie

à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

ENQUÊTE EN 1937

SUR LA

COMPOSITION CHIMIQUE DES FOINS DE CRAU ⁽¹⁾

Résultats de l'analyse minérale

Cendres. — Comme nous l'avons déjà signalé ailleurs, les foins de Crau sont riches en cendres. Voici les limites extrêmes que nous avons enregistrées à chaque coupe :

1 ^o	6,71 et 9,37
2 ^o	7,71 et 11,30
3 ^o	8,09 et 12,04

Il y a donc, en général, augmentation sensible de l'ensemble des principes minéraux qui constituent les cendres quand on passe, dans un même lieu, d'un foin de première à un foin de troisième coupe.

Nous pensons que cette différence tient à deux causes : d'abord, au moment de la deuxième et de la troisième coupe, les tissus des végétaux récoltés sont souvent plus jeunes et par conséquent plus riches, en principes minéraux notamment. D'autre part, il n'est pas rare que les deuxième et troisième récoltes soient plus abondantes en légumineuses que la première, et il est connu que les légumineuses sont toujours plus minéralisées que les graminées poussant côte à côte.

La discrimination des principales substances minérales contenues dans les cendres va nous conduire, en outre, à d'intéressantes remarques.

Acide phosphorique :

Chiffres extrêmes. . .	0,34 et 0,81
Première coupe. . . .	0,34 et 0,59
Deuxième coupe. . . .	0,42 et 0,73
Troisième coupe. . . .	0,42 et 0,81

(1) Voir 543.

Fait remarquable, aucun échantillon ne donne une dose inférieure en acide phosphorique à celle considérée comme limite en deçà de laquelle on doit redouter des troubles graves dans la formation du squelette. Toutefois, la proportion relativement peu élevée de ce principe dans les foins de première coupe laisserait croire qu'il peut être intéressant d'employer les engrais phosphatés sur les prairies dont ils proviennent. En effet, de nombreux auteurs considèrent le chiffre de 0,69 pour 100 d'acide phosphorique dans le fourrage comme étant seulement la limite au-dessus de laquelle l'emploi des engrais phosphatés est sans intérêt.

Potasse. — Chiffres compris entre 1,09 et 2,84 pour cent du fourrage. Là encore, dans la plupart des cas, les foins de deuxième et de troisième coupe sont plus riches en potasse que les premiers. En adoptant pour les foins de première coupe la norme proposée par Liechti et Ritter, soit 2,15 de potasse pour 100 dans un fourrage provenant d'un sol considéré comme suffisamment pourvu en potasse, nous constatons que 50 pour 100 environ de nos échantillons n'atteignent pas cette valeur. Comme pour l'acide phosphorique, le dosage de la potasse est une indication précieuse qui pourra servir de base aux études que nous avons déjà amorcées sur la fertilisation des prairies de Crau.

Chaux. — Tous les échantillons analysés en sont abondamment pourvus, si nous en croyons la valeur élevée des limites extrêmes, 0,99 et 2,75, la quantité admise comme suffisante étant 0,86.

La première coupe dose de . . .	0,99 à 2,06
La seconde	1,63 à 2,58
La troisième	1,61 à 2,75

Très riches en chaux, les foins de Crau, dans leur ensemble, nous apparaissent très facilement différenciables des foins d'autre provenance, tels ceux de Combraille bourbonnaise, qui donnent les chiffres extrêmes 0,46 et 1,14. Nous avons également entre les mains une dizaine de foins luzernés de Camargue, qui n'ont pas donné à l'analyse, malgré la proportion relativement élevée de la légumineuse, des chiffres supérieurs à 1,80. Toutefois, dans la mesure où il accentue le déséquilibre entre la chaux et l'acide phosphorique, ce taux calcaire élevé des foins de Crau peut les faire paraître anormaux du point de vue de l'hygiène alimentaire, car on sait aujourd'hui que l'assimilation par les animaux de l'acide phosphorique et des sels de calcium dépend essentiellement de leur proportion dans les rations. Sans insister davantage sur les conséquences d'un excès de calcaire dans les fourrages, nous relierons de la détermination de cet élément une indication pour l'emploi des engrais phosphatés à dose élevée, en dehors de toute question de rendement, et dans le seul but de relever la proportion d'acide phosphorique par rapport à la chaux dans nos fourrages de Crau. Là encore, nous ne restons que sur une suggestion, car il faudrait préciser dans quelle mesure se fait l'absorption de l'acide phosphorique par le végétal, en présence de doses relativement élevées de chaux dans les solutions du sol.

Magnésie. — Pour ce principe, nous ferons des constatations de même ordre que pour la chaux. Sa proportion est relativement forte, comprises entre les limites extrêmes 0,37 et 1,08, soit pour la première

coupe 0,37 et 0,77, pour la seconde 0,54 et 0,97, pour la troisième 0,72 et 1,08.

En comparaison avec nos analyses sur foin de région granitique, qui nous ont donné comme chiffres extrêmes 0,05 et 0,46, la différenciation est très nette. Même dans les foin luzernés de Camargue, nous n'avons pas retrouvé des doses supérieures à 0,58. La richesse particulière des foin de Crau en MgO serait-elle une de leurs caractéristiques ?

N'existerait-il pas d'autre part une relation entre la richesse en protides et la proportion de magnésie ? Nos analyses sembleraient l'indiquer. En effet, plus des neuf dixièmes des foin riches en MgO le sont également en matières azotées. Il ne serait donc pas sans intérêt d'étudier plus attentivement cette question.

Alcalinescence. — En voici les limites extrêmes :

	31,97 et 119,25
Première coupe	31,9 et 88,6
Deuxième coupe	55,6 et 107,2
Troisième coupe	68,9 et 119,2

La plupart des foin récoltés en Crau ont donc une alcalinescence fortement positive. Celle-ci est due, nous l'avons dit plus haut, à leur teneur élevée en chaux et en magnésie par rapport à l'acide phosphorique. En dehors de toute considération relative à l'hygiène alimentaire, ce caractère fait que les foin proprement dits de Crau se rapprochent des luzernes et des légumineuses en général.

Conclusions d'ensemble

Notre enquête sur les foin récoltés en Crau pendant l'année 1937 nous a donc permis de préciser les points suivants :

1^o Richesse protidique élevée dans l'ensemble de la plupart des foin de deuxième et de troisième coupe, ce qui constitue, avec la faible proportion de cellulose qu'ils renferment, une donnée essentielle pour les classer parmi les fourrages de première qualité. En n'acceptant, pour la conversion en farine, que la deuxième et la troisième coupe, tous les foin de Crau que nous avons analysés, et quelle qu'en soit la provenance, peuvent être garantis avec un minimum de 9,6 en protides et une moyenne sensiblement égale à 11. Un certain nombre, toutefois, seraient à éliminer si le chiffre de 25 pour 100 de cellulose dans la matière sèche était considéré comme limite extrême supérieure. Par contre, une faible proportion des foin de première coupe pourrait être retenue en adoptant les normes ci-dessus indiquées.

Il est probable, comme nous l'avons laissé entendre plus haut, que, suivant les conditions météorologiques de l'année, la proportion des foin répondant aux qualités requises serait ou bien augmentée, ou bien diminuée. Nous aimerions nous faire une opinion justifiée sur cette question.

2^o Les indications que nous fournit l'analyse minérale sont également très suggestives pour orienter nos recherches vers la fertilisation des prairies de Crau, mais déjà elles, laissent prévoir, dans de nombreuses circonstances, l'utilité des fumures phospho-potassiques.

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE N° 1. — 1939.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1938-1939 (Mois de Novembre) .

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circu- lation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois	Total	Mois	Total	
		de Novembre		de Novembre		
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	6.971	16.662	31.627	92.004	59.032
2	Aisne	4.733	8.473	39.857	109.848	61.646
3	Allier	9.538	21.054	52.250	165.281	65.941
4	Alpes (Basses)	6.300	13.810	5.745	17.062	6.748
5	Alpes (Hautes)	2.077	4.145	40.296	80.426	10.129
6	Alpes-Maritimes	7.270	11.953	51.953	145.123	39.917
7	Ardèche	44.377	107.873	24.150	69.069	36.036
8	Ardennes	4	8	21.579	61.948	32.861
9	Ariège	828	2.839	40.301	37.127	9.230
10	Aube	6.888	18.429	32.136	98.068	77.161
11	Aude	543.993	1.436.630	37.621	105.536	144.299
12	Aveyron	3.298	9.908	29.613	90.776	26.387
13	Bouches-du-Rhône	74.153	297.648	97.462	281.634	142.714
14	Calvados	»	»	18.071	61.298	37.037
15	Cantal	38	51	24.057	69.804	27.506
16	Charente	6.970	13.842	26.252	90.63	41.932
17	Charente-Inférieure	48.883	79.819	30.150	105.522	60.215
18	Cher	2.892	6.869	37.371	14.700	52.718
19	Corrèze	610	1.167	23.090	70.393	31.428
20	Côte-d'Or	41.766	33.099	55.110	170.988	373.624
21	Côtes-du-Nord	»	»	15.134	48.077	29.677
22	Creuse	»	»	23.472	80.930	40.263
23	Dordogne	31.889	81.063	25.449	81.087	43.173
24	Doubs	57	107	52.856	148.352	96.192
25	Drôme	28.685	50.489	17.514	46.853	31.505
26	Eure	5	14	9.622	31.180	16.009
27	Eure-et-Loir	24	35	23.631	76.316	53.533
28	Finistère	»	»	62.775	200.581	101.065
29	Gard	393.408	1.066.886	40.599	111.798	402.659
30	Garonne (Haute)	35.227	90.026	43.417	126.580	53.849
31	Gers	42.090	112.028	8.930	27.865	30.223
32	Gironde	219.192	587.331	135.479	374.334	948.696
33	Hérault	725.953	4.941.290	53.185	450.959	521.171
34	Ile-et-Vilaine	»	»	15.562	46.377	40.980
35	Indre	5.910	15.691	20.469	63.151	23.576
36	Indre-et-Loire	94.037	163.208	38.913	108.343	122.770
37	Isère	13.212	32.569	58.996	109.029	79.034
38	Jura	1.654	4.691	27.659	78.548	54.603
39	Landes	12.762	41.003	21.786	70.046	27.277
40	Loir-et-Cher	89.739	137.194	22.915	69.555	90.377
41	Loire	9.716	20.886	90.415	311.136	154.689
42	Loire (Haute)	737	1.458	22.686	102.932	57.582
43	Loire Inférieure	104.521	208.203	81.217	246.318	131.711
44	Loiret	13.505	33.157	38.248	120.307	95.545
45	Lot	7.556	19.009	10.357	32.739	7.833
46	Lot-et-Garonne	47.178	106.767	21.447	65.062	43.678
47	Lozère	443	779	10.604	31.456	13.194
48	Maine-et-Loire	58.849	119.050	84.787	101.868	105.507
49	Manche	»	»	6.931	22.830	22.815
50	Marne	117.188	154.587	47.808	806.267	1.218.173
51	Marne (Haute)	511	754	27.040	70.293	47.421
52	Mayenne	4	8	4.092	19.520	11.027
53	Meurthe-et-Moselle	940	4.483	87.950	253.132	165.424
54	Meuse	860	868	87.867	105.960	52.980
55	Morbihan	62	801	18.879	52.462	31.001
56	Moselle	883	1.615	88.757	108.307	54.575

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circu- lation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois	Total	Mois	Total	
		de Novembre		de Novembre		
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.220	4.866	33 892	107.309	67.896
59	Nord	"	"	116.028	328.031	273.135
60	Oise	"	"	32.243	94.841	48.867
61	Orne	"	"	6.130	46.297	16.833
62	Pas-de-Calais	"	"	54.121	159.452	102.563
63	Puy-de-Dôme	9.282	22.927	65.340	198.429	96.684
64	Pyrénées (Basses)	4.901	16.337	44.118	444.476	73.445
65	Pyrénées (Hautes)	1.142	3.131	15.696	54.389	21.812
66	Pyrénées-Orientales	346.873	911.054	34.057	84.853	147.236
67	Rhin (Bas)	16.674	30.965	38.167	89.564	110.249
68	Rhin (Haut)	27.331	45.163	51.053	126.752	121.099
69	Rhône	26.838	67.938	149.483	430.000	359.866
70	Saône (Haute)	383	483	41.807	112.752	70.881
71	Saône-et-Loire	22.081	62.901	62.970	195.105	194.896
72	Sarthe	678	1.565	12.989	38.589	26.002
73	Savoie	9.579	22.734	28.484	82.720	53.662
74	Savoie (Haute)	7.343	10.107	30.750	81.246	59.976
75	Direction de la Seine	"	"	548.508	1.406.686	1.443.734
76	Direction des droits d'entrée	"	"	326.856	880.126	775.885
77	Seine-et-Marne	58	160	27.067	118.818	91.319
78	Seine-et-Oise	114	212	80.238	240.618	186.824
79	Sèvres (Deux)	7.254	15.559	22.959	73.459	32.635
80	Somme	"	"	31.988	92.556	55.268
81	Tarn	71.831	178.195	24.340	73.520	70.832
82	Tarn-et-Garonne	29.764	67.185	10.433	29.422	13.284
83	Var	132.780	413.311	59.225	204.036	72.095
84	Vaucluse	138.016	306.519	16.529	51.072	168.984
85	Vendée	70.563	117.555	22.064	62.798	29.144
86	Vienne	37.214	66.888	21.086	59.509	34.586
87	Vienne (Haute)	87	56	39.416	119.936	62.400
88	Vosges	246	306	59.971	151.877	95.312
89	Yonne	4.580	9.367	25.670	80.041	59.713
Total pour la France ..		3.803.746	9.540.804	4.294.462	12.317.417	11.454.759
Algérie						
	Alger	734.969	2.458.478	30.285	98.194	569.300
	Constantine	437.107	426.905	13.809	46.932	42.155
	Oran	1.190.078	4.692.436	29.435	91.544	2.865.924
Total pour l'Algérie ..		2.062.154	7.577.819	73.529	236.680	3.477.379

La production et le mouvement des alcools en fin novembre

La production s'élève à 2.239.240 hectolitres répartie comme suit :

I. Bouilleurs et distillateurs : 2.148.626 provenant : de la distillation des vins, 39.912 hl. des piquettes et lies de vins 47.563 hl. ; des mares de raisin, 41.994 hl. ; des pommes et poires, 468 919 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, " " hl. ; des mares de pommes et de poires, 68.019 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 673 hl. ; de synthèse, grains et divers, 4.753 hl. ; de cognacs et armagnacs, 4.390 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 6.219 hl.

II. Distillation obligatoire (viticulture) : 50.214 hl., dont 23.459 hl. d'alcools de vin et 26.757 hl. d'alcools viniques.

III. Bouilleurs de cru : 90.614 hl.

Aux importations, 89.315 hl., parmi lesquels 23.547 hl. d'Algérie ; pour les exportations 32.308 hl.

Le stock est de 4.302.360 hl.

Calcul du blocage des vins de la récolte 1938

Ce blocage est le produit de la récolte multiplié par un des coefficients ci-dessous, calculé d'après le décret du 18 décembre 1938.

RÉCOLTE DÉCLARÉE en 1938	moins de 40 h ^a	40 à 50 hectos	50 à 60 hectos	60 à 75 hectos	75 à 95 hectos	95 à 115 hectos	115 à 145 hectos	plus de 145 hectos
HECTOLITRES	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0
moins de 185	»	»	»	»	»	»	»	»
185 à 290	9	9.9	10.80	11.7	12.6	13.5	14.4	15.3
290 à 380	11	12.1	13.2	14.3	15.4	16.5	17.6	18.7
380 à 970	13	14.3	15.6	16.9	18.2	19.5	20.8	22.1
970 à 2.800	16	17.6	19.2	20.8	22.4	24.0	25.6	27.2
2.800 à 5.000	19	20.9	22.8	24.7	26.6	28.5	30.4	32.3
5.000 à 9.800	22	24.2	26.4	28.6	30.8	33.0	35.2	37.4
9.800 à 19.700	25	27.5	30.0	32.5	35.0	37.5	40.0	42.5
19.700 à 45.000	28	30.8	33.6	36.4	39.2	42.0	44.8	47.6
plus de 45.000	31	34.1	37.2	40.3	43.4	46.5	49.6	52.7

Un blocage supplémentaire s'ajoute au blocage calculé comme ci-dessus, quand les déclarations de récolte font ressortir comparativement à l'année 1928 une augmentation de superficie productive résultant de plantations nouvelles. Ce blocage supplémentaire est de 10 % pour les augmentations de 500 à 970 hectos de 15 % pour celles de 970 à 5.000 et 20 % au-dessus de 5.000.

Distillation

Nombre de litres d'alcool pur de vin à fournir par hectolitre de vin déclaré

RÉCOLTE DÉCLARÉE en 1936	moins de 40 h ^a	40 à 50 hectos	50 à 60 hectos	60 à 75 hectos	75 à 95 hectos	95 à 115 hectos	115 à 145 hectos	plus de 145 hectos
moins de 133 h ^a	»	»	»	»	»	»	»	»
133 à 290	0.50	0.55	0.69	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85
290 à 380	0.70	0.77	0.84	0.91	0.98	1.05	1.12	1.19
380 à 970	1.	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60	1.70
970 à 2.800	1.30	1.43	1.56	1.69	1.82	1.95	2.08	2.21
2.800 à 5.000	1.60	1.76	1.92	2.08	2.24	2.40	2.56	2.72
5.000 à 9.800	1.90	2.09	2.28	2.47	2.66	2.85	3.04	3.23
9.800 à 19.700	2.20	2.42	2.64	2.86	3.08	3.30	3.52	3.74
19.700 à 45.000	2.50	2.75	3.00	3.25	3.50	3.75	4.00	4.25
plus à 45.000	2.80	3.08	3.36	3.64	3.92	4.20	4.48	4.76

En aucun cas le nombre de litres à fournir ne peut dépasser 4,25 par hectolitre de vin, pour la région du Midi où le degré minimum est 8° ; ce maximum serait réduit à 4 litres pour les régions où le degré minimum serait ramené à 8°. Dans ce cas aussi le maximum à livrer serait de 2,16 litres pour les récoltes de moins de 5.000 hectos.

La fourniture d'alcool vinique 77 centilitres par hecto de vin pour le Midi, s'ajoute à la fourniture d'alcool de vin.

G. VIDAL

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Novembre 1938.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE NOVEMBRE 1938

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles flacons et flacons	
Espagne.....	"	"	"	"	"	"	"	"
Grande-Bretagne.....	"	"	"	"	"	"	"	"
Grèce.....	"	"	"	"	"	"	"	"
Hongrie.....	"	"	"	"	"	"	"	"
Italie.....	"	"	46	"	"	"	"	46
Pays-Bas.....	"	"	553	9	202	13	"	780
Portugal.....	"	"	444	"	"	8.939	"	9.091
Chili.....	"	"	"	"	1	"	"	"
Etats-Unis.....	"	859	"	"	"	"	"	839
Palestine.....	"	637	"	"	"	"	"	"
Autres îles de l'Océanie.....	"	"	"	"	"	"	"	657
Autres pays étrangers.....	"	16	3	"	7	"	"	26
Total des quantités importées de l'étranger.....	"	4.532	718	9	214	8.932	9	44.431
Afrique occidentale française.....	"	"	"	"	"	"	"	"
Algérie.....	"	41.2	4.260.974	7	101	1.781	26	4.274.331
Tunisie.....	"	22.443	137.327	"	"	3.093	"	162.704
Maroc (protectorat français).....	"	28	B. 3.244	"	"	"	"	3.245
Indochine française.....	26	"	"	"	"	"	"	"
Autres colonies françaises (ou protectorats français).....	"	"	"	"	"	"	"	26
Total des quantités entrées en France.....	26	35.257	1.402.263	46	344	43.826	33	4.451.737

Noter. — B. Vins destinés à l'avitaillement des navires français sauf 12 hectolitres pour la consommation et 720 hectolitres pour les zones franches.

Petites Annonces économiques



Vous obtiendrez :

Germination

Rendement

Conservation

avec les plants de

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées

DE

L'ANC^{re} SOCIÉTÉ FERMIERE BRETONNE

**J. DESCHAMPS, successeur
SAINT-BRIEUC**

**40 Variétés nouvelles, résistantes,
productives**

Livraisons conformes au Décret

**Demandez catalogue illustré gratis et franco
Sarrazin, plants de choux, trèfles bretons**

Insecticides, efficacité garantie

Paillassons seigle sulfatés pour chassiss

Bourrages pour fleuristes

Agents sérieux acceptés partout

1041. — *Société des Poudres de Sûreté.* — Explosifs **FAVIER**. Détonateurs, mèches, pour tous usages agricoles. Ag. rég. M. BOUSQUET, 42, rue de la République, BÉDARIEUX.

SPÉCIALITÉS

**POMMES DE TERRE
SEMENCE DE BRETAGNE**

**LE CORGUILLÉ Frères
à YFFINIAO (Côtes-du-Nord)**

Agents sérieux acceptés

1008. — **Ouvrages techniques d'occasion** sur demande indiquant spécialité ou région.

Constitution de dossiers à partir de 200 fr. P. Larue, ingénieur agron. à Gurgy (Yonne).

“ SOJA ”

1195. — Le **Comptoir Agricole et Industriel du Centre** met à la disposition des abonnés du *Progrès Agricole et Viticole* tous les produits du **Soja**: semences, provendes, livres, grains industriels pour la fabrication du lait et la nourriture des animaux de fermes et de basse cour.

Pour tous renseignements et commandes, s'adresser au *Progrès Agricole et Viticole*.

moins cher ET PLUS
EFFICACE QUE LE SULFATE DE FER
L'OXYDE DE FER
tue la Chlorose
47 AV. VEDRINES TEL. D. 93.72
MARSEILLE

1097. — **Plants de vignes racinés et greffés-soudés**. Boutures greffables toutes variétés. Spécialités: 6905 - 5813, Couderc 7120.

Pépinières H. GARICHON, Montoux (Vaucluse).

PLANTS de LAVANDES & LAVANDINS

FRAISIERS, La meilleure variété
hâtive et demi-hâtive

VIGNES COUDERC 7.120

BLÉ FLORENCE AURORE (semence)
sélectionnée garantie 999 p. o/ooo de pureté
Prix sur demande.

S'adresser à :

**M. COTTE, horticulteur
à ORAISON (Basses-Alpes)**

Le Paradis de la Soie

12, Rue Jacques-Cœur — MONTPELLIER — Tél. 53-92

Est une Maison spécialisée
dans la vente des **Soieries, Lainages** et **Velours**.

SES PRINCIPES

Réduire les frais généraux au minimum
Ne vendre que les qualités les meilleures
:: Avoir des assortiments très étendus ::
:: Se contenter d'un bénéfice minime ::

SA DEVISE

Vendre bon -- Bon marché -- Beaucoup

MÊMES MAISONS

BEZIERS : 3, rue Montmorency — **NIMES** : 18, rue Auguste
PERPIGNAN : 6, rue de la République

**LES CHARBONS ÉTRANGERS VOUS RUINENT
BRULEZ VOTRE BOIS
DANS LE POÊLE**

ARGOS

A feu continu, il chauffe 3 pièces communicantes,
d'un volume total de 150 m³, avec 15 kilos de bois par 24 heures,
en 2 chargements.

Conditions spéciales aux abonnés de la Revue

USINAGE & MANUTENTION

20, Rue de Marne — ALFORTVILLE (Seine)

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE NOVEMBRE 1938 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES		VINS ORDINAIRES		VINS DE LIQUEURS		TOTAL	
	en futailles et contenants autres que ceux ci-après		en bouteilles, flasques, flacons, etc.		et mistelles			par pays de destination
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres de la Gironde	d'ailleurs	en futailles et contenants autres que ceux ci-après		
Allemagne.....	1.179	4.145	66	15	404	892	7	6.408
Danemark.....	4.031	588	89	445	0	34	1	1.898
Finlande.....	1	44	0	17	470	0	0	933
Grande-Bretagne.....	2.280	632	3 212	251	335	279	1.333	8.342
Norvège.....	468	92	468	51	45	0	45	540
Pays-Bas.....	1.905	269	578	371	117	44	3	3.291
Pologne.....	682	336	52	53	15	0	3	4.144
Suède.....	1	535	193	39	199	43	311	4.291
Suisse.....	642	41.971	478	16	78	57	33	42.915
Tchécoslovaquie.....	170	147	4	5	4	7	0	301
U. E. belge-luxembourgeois.....	6.250	5.229	4.639	419	460	393	444	44.234
Indes anglaises.....	0	12	97	46	16	25	161	327
Indes néerlandaises.....	99	23	79	93	26	5	7	332
Japon.....	0	20	7	3	5	0	2	37
Egypte.....	154	47	184	28	56	0	27	493
Argentine.....	44	5	136	11	0	0	24	167
Bresl.....	143	54	195	63	46	4	22	228
Canada.....	140	14	17	17	0	56	38	379
Etats-Unis.....	20	0	3.158	1.263	682	94	2.153	7.970
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux occidentaux.....	49	455	39	73	45	0	18	351
Méridionaux.....	21	19	25	6	4	0	27	402
Colombie.....	0	13	42	22	9	2	23	81
Mexique.....	530	55	19	9	2	5	41	634
Vénézuéla.....	245	2	409	33	12	8	42	421
Uruguay.....	0	0	28	4	0	0	6	35
Afrique occidentale française.....	3.880	4.928	105	96	84	0	218	9.314
Algérie.....	35	57	791	75	440	430	362	1.790
Indochine française.....	456	995	248	27	66	70	291	2.154
Madagascar.....	807	4.514	75	55	235	11	106	8.800
Maroc (zone française).....	34	7	477	41	60	0	175	464
Tunisie.....	12	0	231	7	34	0	96	377
Afrique équatoriale française.....	211	422	14	440	109	0	28	893
Cameroun (mandat français).....	81	32	9	8	18	0	44	492
Guadeloupe.....	864	908	414	13	2	1	245	2.427
Martinique.....	865	1.238	118	49	7	6	206	2.659
Réunion.....	184	4.247	42	40	3	42	53	4.351
Autres pays.....	4.222	645	981	236	192	86	309	8 781
Totaux.....	21.375	39.262	13.274	3.440	3.095	2.234	7.091	92 768

Tableau comparatif des

RÉGIONS	Départements	NOMBRE de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte en		DIMINUTIONS ET AUGMENTATIONS pour 1938 comparées aux déclarations totales de 1937 (Diminution totale de 27.399 soit 1,68 o/o)		IMPORTANCE DE LA RÉCOLTE	
		1937	1938	Augmentation	Diminution	1937	1938
		hl.	hl.	o/o	o/o	hl.	hl.
Région du Midi (Littoral Méditerranéen)	Pyrénées-Orient** Aude..... Hérault..... Gard..... Bouches-du Rhône Var.....	29 285 41 140 70 590 48 808 24 936 36 073	29 514 44 971 68 995 49 182 22 721 35 270		— 0,19	2 746 790 5 043 453 6 848 739 4 162 426 1 320 738 2 269 197	3 812 693 8 461 048 10 326 837 5 101 320 4 630 427 4 929 962
	TOTAUX .	250 832	247 653			24 360 743	30 962 292
Région du Sud-Ouest (Bassin de la Garonne et de la Charente)	Hte-Garonne Tarn..... Tarn-et-Gar. Gers..... Lot..... Lot-et-Gar.. Landes..... Gironde..... Dordogne... Charente... Charente-Inf	37 440 30 871 23 816 35 716 15 872 35 640 22 653 61 620 44 378 29 567 42 315	37 415 30 146 21 032 34 525 13 817 33 264 20 639 60 168 38 098 28 781 42 419		— 4,24	633 817 969 966 573 178 1 276 708 294 766 872 640 487 693 3 336 676 1 027 689 949 838 1 318 970	808 839 912 849 447 690 1 040 617 446 495 747 672 388 613 3 457 751 718 828 1 053 827 1 551 677
	TOTAUX .	379 883	359 704			12 638 341	11 244 928
Région de l'Est (Côtes du Rhône Beaujolais Bourgogne)	Drôme..... Ardèche..... Isère..... Loire..... Rhône..... Ain..... Saône-Loire Jura..... Côte-d'Or... Yonne.....	34 661 38 000 52 997 24 789 25 184 39 843 48 003 13 723 18 595 12 750	32 685 37 003 51 362 23 949 24 242 31 811 44 262 12 656 18 038 12 960		— 0,71	493 134 820 008 666 476 329 248 694 315 379 348 728 186 93 883 259 590 170 424	399 685 805 237 591 681 309 429 604 568 248 271 488 048 53 761 235 159 143 167
	TOTAUX .	299 520	287 963			4 634 282	3 879 006
Région de la Loire (Loire moyenne Loire-Inférieure)	Loiret.... Loir-et-Cher. Indre-Loire Maine-Loire Vendée.... Loire-Infér..	18 301 30 103 37 207 41 971 62 347 54 467	19 050 31 181 40 209 44 451 64 009 57 576	+ 0 69		267 670 848 007 761 638 969 347 839 950 845 904	327 395 1 145 831 1 154 856 1 263 117 1 000 031 1 220 098
	TOTAUX .	245 366	256 563			4 502 516	6 114 328
Autres Départements...		431 598	423 066		— 0,71	5 839 539	5 710 443
Ensemble de la France		1 610 204	1 574 957	— 2,16		51 875 421	57 907 997
Algérie		23 077	30 925	+ 0,48		15 423 964	21 489 802
Totaux généraux		1 633 281	1 605 882	— 1,68 o/o		66 709 385	79 397 799

Diminution des déclarations 27.399, soit $\frac{27.399 \times 100}{1.633.281} = 1,68$ o/o.

récoltes 1937-1938

PARTICIPATION en o/o par rapport à la production totale France et Algérie				PARTICIPATION par rapport à l'augmentation de 18,86 o/o de la récolte de 1938 sur celle de 1937		QUANTITÉS de vins blancs rouges ou rosés provenant de cépages dont la plantation est interdite (loi 24-12-34 art. 6)	QUOTITÉ en o/o par rapport à la totalité des vins récoltés dont la plantation est interdite
1937	1938	Augmentation	Diminution	Augmentation	Diminution	1938	1938
9	10	11	12	13	14	15	16
o/o	o/o	o/o	o/o			hl.	o/o
						»	
						»	
						2 032	
						806	
36,50	38,99	+ 2,49	»	+ 9,83	»	2.918	0,14
						1.250	
						11	
						»	
						23.550	
						1.008	
						14.533	
						30.107	
						87.243	
						58.727	
						12.152	
						59.738	
18 »	14,16	»	- 3,84	»	- 1,19	288.319	13,50
						8.645	
						27.163	
						16.738	
						4.194	
						40.534	
						17.846	
						109.522	
						4.233	
						20.225	
						15.584	
6,90	4,89	»	2,01	»	- 1,13	231.684	10,85
						165.576	
						122.766	
						9.183	
						163.873	
						597.916	
						277.212	
6,70	7,70	+ 1,00	»	+ 2,41	»	1.336.586	62,56
8,80	7,19	»	- 1,61	»	- 0,19	276.307	12,93
»	»	»	»	+ 9,78		2 135.764	100 o/o
23,10	27,07	+ 3,97	»	+ 9,08		»	»
100 o/o	100 o/o	»	»	+ 18,86 o/o		2.135.764	100 o/o

77.397.799 (1938)

66.799.385 (1937)

12.598.414 x 100

66.799.885 = 18 86.

Augmentation de 12.598.414 hl. soit 18,86 o/o

Etat comparatif des superficies plantées et des déclarations en 1937-1938

RÉGIONS	Départements	NOMBRE de viticul- teurs ayant fait une déclara- tion		SUPER- FICIES plantées déclarées		NOMBRE de viticul- teurs ayant fait une déclara- tion		SUPER- FICIES plantées déclarées		DIMINUTION ET AUGMENTATION du nombre des déclarations par rapport à la diminution totale de 4.68 o/o sur l'année 1937		AUGMENTATION ET DIMINUTION des superficies plantées par rapport à l'augmentation de 0.78 o/o sur l'année 1937	
		1937		1938						Augmentation	Diminution	Augmentation	Diminution
		3	4	5	6	7	8	9	10				
1	2	hl.	hl.	hl.	hl.								
Région du Midi (Littoral Méditerranéen)	Pyrénées-Orient ^{es}	29.285	69.683	29.514	70.283								
	Aude.....	41.140	125.317	41.971	125.745								
	Hérault.....	70.590	159.180	68.995	195.636								
	Gard.....	48.808	86.257	49.182	87.192								
	Bouches-du-Rhône	21.396	33.894	22.721	33.693								
	Var.....	36.078	64.708	35.270	64.457								
	TOTAUX...	280.832	569.019	217.653	577.036		— 0,19		+ 0,43				
Région du Sud-Ouest (Bassin de la Garonne et de la Charente)	Hte-Garonne	37.440	28.477	37.115	29.490								
	Tarn.....	30.071	31.768	30.416	34.914								
	Tarn-et-Gar.	23.816	21.734	21.032	20.625								
	Gers.....	35.716	50.545	34.525	50.175								
	Lot.....	15.872	14.106	13.517	13.041								
	Lot-et-Gar...	33.640	33.651	33.261	35.444								
	Landes.....	22.653	16.668	20.639	15.538								
	Gironde....	61.620	130.024	60.168	130.411								
	Dordogne...	44.378	43.161	38.098	41.718								
	Charente....	29.567	27.727	23.787	27.718								
	Charente-Inf	42.315	40.268	42.449	40.343								
	TOTAUX...	379.888	445.099	339.701	439.387		— 1,24		— 0,31				
Région de l'Est (Côtes du Rhône Beaujolais Bourgogne)	Drôme.....	34.661	15.842	32.655	15.972								
	Ardèche....	38.000	21.295	37.003	21.150								
	Isère.....	52.997	15.993	51.362	13.728								
	Loire.....	24.759	10.371	23.919	14.760								
	Rhône.....	25.184	22.279	24.242	22.347								
	Ain.....	30.843	8.395	30.811	8.328								
	Saône-Loire	48.003	19.185	44.262	18.828								
	Jura.....	13.728	3.573	12.656	3.491								
	Côte-d'Or...	18.595	10.291	18.038	10.141								
	Yonne.....	12.750	5.367	12.960	5.446								
	TOTAUX...	299.520	130.862	287.968	134.111		— 0,71		+ 0,19				
Région de la Loire (Loire moyenne Loire-inférieure)	Loiret.....	18.301	5.976	19.050	6.013								
	Loir-et-Cher	30.103	22.274	31.181	22.969								
	Indre-Loire.	37.207	27.292	40.909	28.715								
	Maine-Loire	42.971	31.277	44.451	31.230								
	Vendée.....	62.317	19.257	64.009	20.187								
	Loire-Infér..	54.467	26.524	57.576	27.516								
	TOTAUX...	215.366	132.580	236.806	136.520	+ 0,69			+ 0,21				
Autres Départements..		434.508	197.716	423.036	188.420		— 0,71		+ 0,04				
Ensemble de la France		1.610.204	1.464.976	1.571.957	1.475.533	— 2,16			+ 0,50				
Algérie.....		230.077	394.543	30.625	393.629	+ 0,43			+ 0,23				
Totaux généraux		1.693.281	1.859.489	1.605.882	1.874.162	— 1,68 o/o			+ 0,78 o/o				

Par ailleurs, il reste à préciser la répercussion que peut avoir sur la qualité des fourrages la proportion des différents principes nutritifs à faire entrer dans la fumure, étude de longue haleine certes, mais dont l'intérêt ne peut échapper à ceux que préoccupent le rendement et la qualité des fourrages de Crau.

REMARQUES SUR LES BEDOUCES ET LES FOINS CHATAIGNÉS

Les *bedouces* sont, comme on le sait, les débris de pailles et de gousses qui restent après le battage de la luzerne. On peut se demander dans quelle mesure l'introduction de ces substances dans une farine de luzerne ou de foin constitue une fraude. L'analyse de deux échantillons de bedouce va nous permettre de nous faire déjà une première opinion. Voyons d'abord ce que nous donne l'analyse immédiate :

	Protides	Lipides	Ext. n. Az.	Cellulose o/o al.	Cellulose o/o mat. s.	Cendres
	—	—	—	—	—	—
Bedouce n° 1	10,06	0,91	40,86	28,10	33,30	5,75
— n° 2	9,66	0,83	41,67	29,67	34,40	5,24

L'examen de ces chiffres analytiques nous montre que, si la proportion de protides est assez élevée et se rapproche de la quantité contenue dans le foin normal, par contre, celle des lipides est faible. Mais, fait plus important encore, le taux de cellulose est nettement plus élevé que dans ceux des foins de Crau que nous avons analysés. La substitution partielle des bedouces à la farine de luzerne et de foin constitue donc une fraude ou, pour le moins, une opération préjudiciable à la valeur alimentaire d'une farine.

Par ailleurs, l'analyse minérale, dont nous reproduisons ci-dessous les résultats, indique que les bedouces sont moins minéralisées que les foins de Crau. Leur dosage en acide phosphorique et en potasse notamment est très inférieur. Une farine de foin renfermant une quantité importante de bedouces pourra donc donner à l'analyse des chiffres anormalement bas en P^2O^5 et en K^2O . Voilà une indication qui, jointe à celle que fournit le dosage de la cellulose, pourrait permettre aux chimistes chargés du contrôle de présumer la fraude.

	P^2O^5	K^2O	CaO	MgO	Alcaloso.
	—	—	—	—	—
Bedouce n° 1	0,18	0,80	1,75	0,60	85
— n° 2	0,17	0,66	1,78	0,63	81,60

Par *foin châtaigné*, il faut entendre un foin qui a subi un commencement de fermentation. Dans une note récente à l'Académie d'Agriculture (mars 1938), le professeur Costantino Gorini (Milan) attire l'attention sur les différences qui existent entre l'ensilage lactique, qui donne un fourrage de haute valeur alimentaire, et l'ensilage butyrique aboutissant à un produit de faible valeur nutritive et même dangereux pour le bétail.

Dans quelle mesure la composition chimique d'un foin est-elle modifiée par la fermentation en silo ?

Un bon foin châtaigné et un foin témoin de même origine nous furent adressés par les soins de M. de Garam, à Miramas. L'examen des chiffres analytiques que nous consignons ci-dessous est très suggestif.

	Protides	Lipides	Ext. n. Az	Cellulose o/o alim.	Cellulose o/o mat. s.
Foin châtaigné	9,9	1,4	44,08	20,4	23,7
Foin témoin	8,9	1,4	43,17	25,0	29,1

Nous constatons notamment que le foin châtaigné est plus riche en protides et nettement moins chargé en cellulose. Cette diminution du pourcentage en cellulose lorsqu'on passe du foin témoin au foin châtaigné, et qui résulte probablement de l'hydrolyse d'une partie de la cellulose totale par fermentation en silo, est à retenir au point de vue pratique. Il est probable, comme le laisse entendre le professeur Costantino Gorini, que les conditions dans lesquelles se produit la fermentation jouent un rôle essentiel dans la qualité des produits obtenus.

L. MAUME,

Professeur de Chimie Agricole à E.N.A.M.
Directeur de la Station de recherches Chimiques.

QUESTIONS DIVERSES

De Gurgy à Tunis par la route Napoléon

Durance

On descend alors vers Gap dans le bassin de la Durance, que nous suivrons jusqu'à Aix-en-Provence, en quittant à Sisteron la Route Napoléon.

Dans toutes nos étapes, nous tâchons de nous procurer du raisin frais. La saison en est avancée et le raisin souvent trop mûr, peu sucré ou trop cher. La banane a profité de l'irrégularité de la production française pour s'introduire partout. Dans un restaurant de Gap, on consent à échanger pour dessert une banane (non mûre d'ailleurs) par du raisin.

La route de Sisteron à Aix suit généralement la terrasse d'alluvions anciennes de la Durance, au pied de laquelle rampe le chemin de fer. Ce dernier montre surtout les cultures arrosées. La route montre des vignes, des pêchers, des amandiers, des oliviers et de la garrigue plus ou moins dénudée sur les côtes calcaires.

Aix-en-Provence

L'arrivée sur le plateau d'Aix est un site africain. Le sol caillouteux est tellement perméable !

Au fur et à mesure que nous avançons vers la méditerranée, nous trouvons le pain léger, plus digestif. Cette impression s'accusera en Corse.

(1) Voir page 548.

Les meilleurs produits sont consommés presque toujours dans les régions non productrices — parce qu'ils supportent mieux le transport.

Ajoutons, comme nous l'avons mainte fois noté, qu'ils ne sont pas plus chers, au détail, que dans les régions de surproduction.

A Aix, on vend des vins sous les étiquettes suivantes : cépages prime, bons cépages, vieilles vignes, bonnes vignes, scintilior (blanc). Les prix s'échelonnent de 2 fr. 75 à 3 fr. 30 le litre en passant de 9 à 11 degrés. Il n'y a qu'une surtaxe de 0 fr. 25 environ pour les blancs, alors qu'ailleurs elle est parfois d'un franc.

Nous goûtons des gâteaux aux amandes. Les « pignons » faits de graines de pin-pignon sont à des prix abordables, mais les « calissons » où l'amande (de l'amandier) est broyée avec du sucre moins cher, se pèsent sur balances de pharmacien. Ils valent, en effet, trois centimes le gramme. Les amandiers ont gelé cette année. Leur produit ne saurait être de consommation courante..., non plus que l'huile d'olive du reste, dont le prix est passé de 5 francs à 13 francs le litre en trois ans.

Nous visitons le plateau de Lambesc. Les coopératives viticoles et oléicoles dispensent les agriculteurs de leurs occupations à l'abri ; il ne reste que le travail des champs pour lequel ils sont de mieux en mieux outillés. D'où dépopulation rurale.

Les vacheries subsistantes sont généralement assorties en « amouillantes » de race Schwytz et exploitées par des Suisses ou des Italiens.

A Marseille, le raisin « gros vert » coûte 3 fr. 50 le kilogramme et l'olivette noire, plus sucrée et plus résistante en voyage, 4 fr. 50 le kilogramme.

Le vin se vend 2 francs le litre. Dans les restaurants modestes, on donne une fiole, dite quart (en réalité 1 cinquième de litre) pour 0 fr. 50, ce qui est bon marché vu les frais généraux actuels.

Nous allons en bateau de Marseille à Toulon. Hélas, le temps est sombre. La côte rocheuse paraît inculte et inhabitée.

La rade de Toulon nous dédommage. On nous montre le fort défendu par Napoléon.

Dans un café : « Vin du Cap Corse : Demandez un Napoléon ».

En voilà un dont le nom fait recette en France, et que dire à l'étranger où c'est l'homme le plus connu de toute l'histoire mondiale.

A côté, affiche des vins du Var : rouge 9 degrés : 2 fr. 40 ; 11 degrés : 2 fr. 70 ; blanc 11 degrés : 3 fr. 40.

Corse

Nous débarquons à l'île Rousse où quelques dizaines de demi-muids sont sur le port, remplis de cédrats, dans l'eau de mer. Mais la production des cédrats n'est plus intéressante, par suite de la concurrence étrangère qui a réduit les prix. La consommation de cette sorte de gros citron confit doit être, du reste, bien limitée !

Avisant un débit de vins tirant au tonneau (ils sont tous ainsi en Corse), nous demandons un vin Corse ordinaire. Nous dégustons et lui trouvons un goût de vin d'Algérie. C'était de l'Algérie rosé, pur, de 12 degrés, vendu 2 fr. 40 le litre.

Les prix du vin devraient être moins élevés en Corse qu'en France, puisqu'il n'y a pas de régie. Cependant, nous notons : vins du pays à 2 fr. 75 le litre, en rouge, et 4 francs, en blanc. Il est vrai qu'il s'agit

de vins capiteux, mais que dire du vin blanc ? peut-être s'agit-il d'un vin doux ?

De Calvi à Bastia, le train monte en lacets dans des vallées presque abandonnées où le maquis (broussailles toujours vertes) à fini par gagner les oliveraies. Peut-être serait-il possible d'organiser un service analogue à celui de la « Ghaba » de Tunis, pour s'occuper des arbres tout en laissant aux propriétaires la liberté de chasser sur leur terrain. La « Ghaba » s'occupe de faire tailler les oliviers et de vendre les olives sur pied. Elle a des gardes analogues aux gardes-forestiers.

On avait abandonné aussi partiellement le ramassage des châtaignes. La chérie du pain a rappelé leur utilité cette année.

Les villages sont généralement sur les sommets, ce qui donne des sites analogues à ceux de la Kabylie, mais la Kabylie est peuplée et labourée.

Redescendu en vallée, à la gare de Ponte-Leccia, nous faisons les mêmes observations publiées il y a un quart de siècle dans nos « Aperçus agronomiques sur la Corse » (*Progrès agricole et viticole*, Montpellier, 1905).

De ce noeud indispensable des routes et voies ferrées dans un pays aussi accidenté, on arrive à Bastia par la côte orientale basse, en partie occupée par des vignes et des cultures maraîchères, en particulier des artichauts, principal produit d'exportation de l'agriculture corse.

A Bastia, les vins les plus réputés sont ceux de Patrimonio, près Saint-Florent.

Le « Cap Corse » n'est pas un vin fermenté, mais une mistelle d'origine quelconque rendue apéritive par une décoction. C'est une marque d'apéritif.

Les vins du Cap Corse sont des vins corses. De Bastia, nous nous dirigeons vers le sud, longeant la terrasse de la côte orientale réputée par ses fièvres. La route est jalonnée de postes antipaludiques.

En été la population réside dans les villages élevés.

Cette terrasse, la plus productive de la Corse, est occupée par des vignes, des arbres à noyaux, des figuiers, des céréales, des oliviers, entre lesquels s'intercalent des marais ou des maquis.

De Ghisonaccia, village de type algérien, les chênes-liège deviennent de plus en plus nombreux jusqu'à Porlo-Vecchio, par Sainte-Lucie.

Cette région comporte de grands domaines plus ou moins abandonnés. Quelques-uns sont très modernisés. Ils montrent qu'on peut multiplier par quatre ou cinq la production d'un hectare de terre — réserve faite des bénéfices à distribuer aux actionnaires. Mais cela montre que le pays pourrait au moins vivre riche d'aliments.

Bonifacio est un sol calcaire, tendre, tout différent du granit et cependant le maquis a envahi aussi les oliveraies et ne semble guère différent du maquis granitique. Ce sont les mêmes genres : lentisques, ciste, chêne-vert ; peut-être manque la bruyère en arbre.

Dans toute la Corse, l'arbousier portant actuellement des fleurs blanches et des fruits rouges est très décoratif. Une partie des arbouses sert aux confitures.

Bonifacio est serré sur un rocher avec une garnison contribuant beaucoup à faire vivre les habitants qui ne récoltent guère que des

poissons et langoustes. Le vin rosé de Figari (golfe voisin) de 12 degrés se vend 2 fr. 25 le litre.

De Bonifacio à Ajaccio, la route passe de golfe en golfe par de nombreux tournants et lacets. Il faut se figurer la Corse comme une vertèbre de poisson dont les arêtes plongent dans la mer. Il n'y a aucune grande vallée collectant des vallées affluentes. Chaque canton ne peut communiquer avec le voisin qu'en passant un col à 500 mètres d'altitude et plus.

A partir de Sartène, on rencontre des vignes suivant la route vers le petit port de Propriano. Il existe même un vignoble privé dépassant cent hectares, sur une pente assez douce entre Propriano et Olmeto.

Les vals sont occupés le plus souvent par l'olivier et au-dessus par le châtaignier encadré du maquis de chêne-vert.

De temps en temps, on observe un troupeau d'une centaine de moutons noirs et blancs, à laine en mèche et de petite taille. Les bergers n'ont nullement l'allure pittoresque que se plaisent à leur donner les peintres de France ou d'Afrique du nord. Ce sont des hommes dans la force de l'âge, proprement vêtus d'un gilet de velours, d'un chapeau mou de feutre noir, et portant en bandoulière un fusil, une gourde et une musette.

Ils ont parfois à la main une badine, mais non une houlette, et se tiennent en sentinelle sur un bloc de granit regardant leur troupeau ou plutôt le devinant sous les broussailles et les roches, dans l'encadrement des chiens. L'emploi des hommes jeunes à cette fonction montre que le troupeau constitue l'exploitation principale du rural, non par sa toison qui est discontinue, ni par sa viande qui est minime (15 kilogrammes vif) et peu appétissante vu l'âge des brebis, mais par son lait. Proportionnellement à son poids, la brebis corse est très laitière. Durant les six mois, de novembre à avril, les producteurs de l'Aveyron achètent ce lait pour le transformer en fromage qui s'affinera dans les caves de Roquefort et prendra l'appellation « Roquefort ».

Le Corse consomme surtout du fromage de chèvre, de la viande de cabri (chèvreau) et de porc.

Il y a peu de bœufs de travail. Les vaches laitières importées de France (race Schwytz) n'existent guère qu'autour des villes.

Les vignes sont labourées au moyen d'arares type Avignon, surtout par des mulets. Les baudets viennent du Poitou pour saillir les petites juments corsès.

Comme on ne mange pas la viande d'équidé, les navires emportent vers la France des ânes, des mulets et des vieux chevaux et rapportent des vaches de boucherie qui ne sont pas toutes de premier choix, à voir celles qui figuraient sur le pont de notre bateau et les morceaux débités au marché.

Ajaccio est la plus jolie ville de Corse, favorisée par le site et le climat. Il faudra encore du temps pour que soient appétissantes les ruelles et les escaliers des grandes maisons sans concierge.

Napoléon y figure enfant, premier consul, à pied, à cheval.

On a trouvé moyen de lui donner plusieurs rues : rue Bonaparte, rue du Premier Consul, cours Napoléon. Ce dernier est le plus animé de la ville. Il y a de nombreux cafés où l'on consomme beaucoup d'apéritifs blanchissant dans l'eau, mais peu de vin.

Le vin se consomme dans des boutiques avec un rang de fûts et un rang de tables, ce qui diminue les frais entre le tonneau et les lèvres :

2 fr. 50 le litre. Le raisin blanc vaut 4 francs le kilogramme, l'olivette 4 fr. 50 à 5 francs.

Dans les environs, plusieurs vignobles cultivés en gobelets comme dans le Midi de la France. Les vignes sur faisceaux de roseaux que nous décrivions en 1905 deviennent l'exception.

Après les vendanges, les vignes sont louées jusqu'à cent francs l'hectare pour le parcours des moutons. Cette année, il a plu. Les moutons broulent l'herbe, respectant les feuilles jaunies de la vigne d'automne.

On compte, en Corse, 6.000 hectares de vigne produisant 200 à 240.000 hectolitres d'un vin généralement alcoolique (12 à 13 degrés).

Certains viticulteurs réussissent de bonnes bouteilles de Malvoisie et même des vins de liqueur obtenus par « passerillage » sur la souche.

On pourrait en produire davantage, en Corse comme en Afrique du nord. On se plaint de la cherté de la main-d'œuvre presque exclusivement italienne.

La vigne est, du reste, la culture la mieux soignée. On plante, sur défoncement, des boutures de *Rupestris* ou de *Riparia* × *Rupestris* 3309 qu'on greffe généralement sur place en cépages du pays résistant à la pourriture ou en Bouschet, Cinsaut ou Aramon.

La Corse paraît à peu près se suffire en vin, mais non en fruits. Elle pourrait produire davantage de fruits à noyaux et d'oranges.

Tunis. — Nous faisons la traversée sur un bateau dont le pont est occupé par des demi-muids vides faisant retour de Marseille à Tunis.

Nous avons parlé de la viticulture tunisienne en 1935-1936. Dans ce faible délai, le phylloxéra est venu... Dès notre arrivée, nous avons la chance d'assister à des conférences sur la lutte directe dans le vignoble et la mission d'étude des porte-greffes en Oranie. Les prix ont doublé en trois ans.

Au détail, le vin coûte environ 2 francs le litre. De plus en plus, on vend en bouteilles étiquetées portant le nom du cru ou la marque. Les vins rosés semblent les plus abondants dans cette vente directe. Il n'y a plus de raisins chez les fruitiers.

Au cours de ce voyage, nous nous sommes demandé si on ne pourrait pas rendre plus portatif le raisin. C'est surtout sa facilité d'être mise à la poche et mangée proprement qui explique l'extension énorme prise par la banane, même dans les régions fruitières.

Le raisin ne peut pas se porter dans la poche et il engue les doigts. Peut-être pourrait-on envisager de couper les grappillons et les insérer dans des étuis de carton entouré de papier sulfurisé. On a bien trouvé des boîtes en carton pour le transport des gâteaux.

Pour les prunes, nous mettons à la poche des rouleaux (analogues aux rouleaux des sous) placés verticalement côte à côte. Pour le raisin c'est plus difficile. On ne peut guère songer à couper chaque grain avec son pédoncule.

Les raisins à peau épaisse son préférés du voyageur et même de la ménagère qui rapporte du marché une collection de fruits, légumes et autres produits.

Ce ne sont donc pas les mêmes cépages qui conviennent à l'amateur consommant à la treille et au commerce du raisin de table.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

A l'Assemblée générale d'Alpes et Provence

(10 et 11 décembre 1938)

Le redressement économique et financier. — Considérant que le redressement financier du Pays doit être cherché plus dans la réduction du train de vie de l'Etat et dans la limitation de ses activités économiques, que dans le développement de la fiscalité,

Considérant que le redressement économique de la France est subordonné à la prospérité de son agriculture,

Demande que l'Etat procède à une diminution effective des dépenses publiques par des révisions et compressions budgétaires massives analogues à celles que s'imposent les particuliers et spécialement les agriculteurs dans l'établissement de leur budget personnel ;

Demande que l'Etat cesse de se livrer à des activités industrielles ou commerciales pour lesquelles il n'est pas fait ;

Exige qu'une politique agricole cohérente coordonne les productions des colonies et celles de la métropole, canalise et amplifie les transactions entre la France et ses territoires d'outre-mer, en ayant le souci prédominant d'éviter à l'avenir la concurrence entre l'agriculture métropolitaine et l'agriculture coloniale ;

Regrette, à la suite du programme établi par les Assemblées agricoles coloniales (C.N.E. et Confédérations coloniales) qu'aucun décret-loi ne soit encore venu sanctionner les conclusions de ces études, en vue d'harmoniser la production de la France continentale et de ses territoires d'outre-mer ;

Demande instamment que dans le plan de relèvement économique tenté par le Gouvernement, des mesures soient prises d'urgence par lui, en ce sens.

*
**

Les relations internationales agricoles. — L'Assemblée générale de l'Union des syndicats agricoles des Alpes et Provence, réunie à Marseille les 10 et 11 décembre, après avoir entendu le rapport sur « Les relations agricoles internationales »,

Demande instamment la prise en considération de l'ensemble des mesures suivantes qui ne sauraient être mises en œuvre fragmentairement sans que les résultats à attendre soient compromis :

1^o L'ajustement progressif des importations coloniales des denrées agricoles concurrentes de celles produites par la Métropole au niveau des besoins de la France continentale, compte tenu du redressement nécessaire de la production agricole métropolitaine qui doit être en mesure d'effectuer, de façon sûre, le ravitaillement alimentaire du pays en cas de conflit ;

2^o En contre-partie, l'encouragement et la protection de la production des matières premières agricoles dans la Métropole et dans les territoires français d'outre-mer, notamment des textiles, graines oléagineuses, carburants végétaux, dont la Métropole a besoin et qui fournissent à la production d'outre-mer de vastes et durables possibilités d'activité.

3° L'instauration d'une politique de réciprocité dans le domaine des échanges extérieurs, réservant à l'agriculture métropolitaine la priorité des contre-parties dont elle supporte le poids, du fait des importations agricoles étrangères.

Dans cet ordre d'idées,

Approuve la formation et les travaux du Comité français des Relations agricoles internationales, sous les auspices duquel a été formée la Chambre agricole franco-polonaise;

Considérant les heureux résultats obtenus par ces organismes,

Invite les groupements agricoles nationaux à poursuivre dans ce cadre leur collaboration active pour l'étude et l'organisation rationnelle des relations agricoles internationales avec l'étranger, du raffermissement de l'influence agricole dans le monde.

La coordination des transports. — L'Assemblée demande : 1° Que les usagers agricoles soient appelés à participer à tous les comités du Conseil supérieur des transports et notamment au Comité des équilibres tarifaires ;

2° Que la consultation des Chambres de Commerce, d'Agriculture, soit obligatoire en matière d'homologation de tarifs de transports de marchandises sur route, ainsi que cela se pratique pour les homologations de tarifs de chemin de fer ;

3° Que les écarts ruraux de communes urbaines soient assimilés aux communes rurales pour l'application du camionnage rural ;

4° Que soit abrogé le contingentement des véhicules de transports privés, même supérieur à douze tonnes ;

5° Que la définition de « Transports privés » soit complétée, en spécifiant que sont réputés privés les transports qui ne revêtent pas un caractère nettement commercial, notamment les transports effectués par les syndicats ou coopératives agricoles pour le compte de leurs adhérents, pour les opérations prévues à leurs statuts.

(à suivre)

Les fermages payables en blé. — Le décret-loi du 17 juin 1938 avait assimilé aux « détenteurs de blé » les propriétaires recevant du blé en paiement de leurs fermages et les avait par suite assujettis au paiement d'une taxe d'excédent uniformément majorée de 150 pour 100 (soit 30 fr. + 50 pour 100 à titre provisoire = 45 francs).

Cette anomalie a aujourd'hui disparu. Aux termes du décret du 20 octobre (J. O. du 21 octobre 1938) les propriétaires recevant du blé en paiement de leurs fermages sont désormais assimilés à des récoltants, avec toutes les conséquences que cette assimilation comporte.

Il en résulte d'abord que ces propriétaires devront déclarer chaque année avant le 1^{er} octobre, à la mairie de la commune où se trouve l'exploitation « la quantité de blé de la récolte précédente ou provenant de fermages en nature livrée en vue de la vente, aux organismes stockeurs ».

Les déclarants, ayant plusieurs exploitations dans des communes distinctes doivent récapituler sur chacune de leurs déclarations celles qu'ils auront faites dans d'autres communes, et le cas échéant indiquer la

quantité totale de blé à recevoir au cours de la période allant du 1^{er} au 30 juin de l'année suivante, au titre de fermages en nature.

Par ailleurs, ces propriétaires se verront appliquer en matière de taxes, les mêmes barèmes que les producteurs. A la condition, toutefois, qu'ils déclarent à la recette ruraliste des contributions indirectes de leur domicile, les quantités de blé qu'ils doivent recevoir de chacun de leurs fermiers, au cours de la période allant du 1^{er} juillet au 30 juin de l'année suivante, au titre des fermages payés en nature, et qu'ils justifient que ces quantités de blé leur sont livrées en vertu de baux ayant acquis date certaine avant le 1^{er} juillet de l'année en cours au moment de la déclaration.

Ces déclarations devront également désigner les organismes de stockage appelés à recevoir le blé et, en cas de livraison à un négociant, la Caisse régionale de crédit agricole mutuel que le déclarant choisit pour y recevoir ses paiements.

Les déclarations doivent être déposées avant le 1^{er} octobre ; exceptionnellement, pour l'année 1938, le délai de dépôt est reporté au 1^{er} décembre. Il en est délivré récépissé au déclarant, en autant d'exemplaires qu'il existe d'organismes de stockage désignés à la déclaration.

Rappelons que la taxe à la production a été, cette année, remplacée par une taxe d'excédent et que le barème applicable aux producteurs qui livrent à un seul organisme de stockage est le suivant :

Fraction de récolte comprise entre :

0 et 100 qx, taux simple.....	12 francs
101 et 200 qx, majoré de 25 pour 100.....	15 —
201 et 400 qx, majoré de 50 —	18 —
401 et 600 qx, majoré de 75 —	21 —
601 et 800 qx, majoré de 100 —	24 —
801 et 1.000 qx, majoré de 125 —	27 —
Fraction dépassant 1.000 qx, majoré de 150 —	30 —

Ces sommes sont provisoirement majorées de 50 pour 100 en attendant les dispositions d'un décret qui sera pris avant le 1^{er} février 1939, qui fixera la taxe de façon définitive.

Exemple : Un propriétaire qui reçoit un fermage de 200 quintaux aura donc à payer :

- a) une taxe de 0 fr. 25 pour la caisse de garantie ;
- b) une taxe permanente de 4 francs ;
- c) une taxe d'excédent de :
 - pour les 100 premiers quintaux 1.200 francs
 - pour les 100 quintaux suivants 1.500 francs
 - soit 2.700 francs

somme provisoirement majorée de 50 pour 100 = $2.700 + 1.350 = 4.050$ fr.
soit une taxe moyenne, par quintal, de 4.050 fr. : $200 = 20$ fr. 25.

- d) une provision, pour frais de gestion des coopératives ;
- e) éventuellement, la taxe d'usager, perçue par les coopératives, soit au total une trentaine de francs.

Or, le même propriétaire devait, sous le régime antérieur au décret du 20 octobre, payer une taxe totale voisine de 55 francs.

Si l'on ajoute que les propriétaires payés en nature bénéficieront, lors des livraisons, de la majoration mensuelle (1 fr. 50), du prix de base du blé (204 fr.), (majoration dont ne bénéficient pas les propriétaires payés en argent, à la parité des cours du blé), il est possible que dans beaucoup de cas, les propriétaires aient, cette année, avantage à faire jouer (lorsqu'elle existe) la clause de leurs baux qui leur donne la possibilité de recevoir des grains.

Les fermiers auront d'ailleurs, eux aussi, intérêt à ce mode de règlement, puisqu'ils livreront à leur coopérative des quantités moindres et que la taxe d'excédent, qui est calculée sur les quantités livrées, se trouvera diminuée d'autant.

BIBLIOGRAPHIE

Paul PARMENTIER. — **Les Noyers et les Carya en France.** — Librairie Vigot Frères, 23, rue Ecole-de-Médecine, Paris (6^e)

Cet ouvrage illustré de plusieurs figures dans le texte, constitue un manuel très intéressant de la culture du noyer.

Les caractères botaniques de la végétation, les variétés cultivées, les conditions physico-chimiques nécessaires à la prospérité du noyer font l'objet d'exposés très complets.

D'autre part, les possibilités d'extension de cette culture, ainsi que toutes les notions d'ordre cultural (pépinières, plantations, engrais, soins d'entretien des plantations, récolte) seront lues avec profit par nos lecteurs. Suivent d'autres chapitres ayant trait aux maladies du noyer, à ses produits essentiels (bois, noix, huile, tourteaux) et accessoires (coques, feuilles, brou, écorce).

Une deuxième partie examine les noyers exotiques (Juglans et Carya) qui offrent l'un et l'autre des possibilités intéressantes de culture.

Norbert GOR, Ingénieur agricole. — **Guide pour la lutte contre l'eudémis** (Imprimerie de l'Indépendant, 14, rue de la Loge, à Perpignan)

Cette brochure constitue une mise au point de toutes les questions se rapportant à la lutte contre l'Eudémis. L'auteur procède d'abord à la description de ce redoutable insecte et étudie sa biologie. Il en déduit les principes généraux qui conditionnent le succès de la lutte antiparasitaire. Il passe ensuite en revue les différents modes de traitements contre les papillons, les chrysalides, les chenilles à l'aide soit de pulvérisations liquides soit de poudrages. Le chapitre concernant la lutte biologique n'est pas négligé et les expériences réalisées dans l'Aude suivant les procédés de M. Metalnikoff (procédés décrits dans le *Progrès* par notre collaborateur M. le professeur Lisbonne) sont également mentionnées.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — Nîmes. — En raison des fêtes de la Noël, la Commission de constatation des cours ne s'est pas réunie le 26 décembre.

HÉRAULT. — Montpellier. — Marché sans affaires, en raison de la période des fêtes de la Noël et du Nouvel an, il n'a pas été publié de cote. Néanmoins la fermeté reste orientée vers la hausse.

Dans les Coopératives on signale quelques ventes intéressantes :

Manguio, 2 lots, 9°, 140 à 142 fr.; Quarante, 2 lots, 9°5, 158 à 159 fr.; Aigues-Vives, 2 lots, 9°6, 156 à 157 fr.

Sète. — Vins de pays : rouges, 15,25 à 16,50; rosés, 16 à 16 fr.75; blancs, 16,75 à 17 fr.50.

Vins d'Algérie : vins rouges, 17 à 17,50; rosés, 17 à 17,75.

Blanc, insuffisance d'affaires.

Hausse sur les vins de pays d'environ 25 centimes par degré.

Tendance ferme sur les Algérie, mais cours sans changement.

Béziers. — Récolte 1938 : rouges, 8°5 à 10°, 15,75 à 16 fr.50; type 9°, moyenne, 16 fr.; rosés et blancs, insuffisance d'affaires.

Récolte 1937 : rouge, 10°5 à 11°, 16 fr. 50. Eaux-de-vie, incotées.

Le froid provoque des difficultés dans les transports, et ralentit les expéditions.

On signale quelques affaires intéressantes : Près Capestang, 1.800 hl., 9°6, 153 fr.; près Béziers, 4.000 hl., 9°2, 145 fr.; près Nissan, 1.600 hl., 9°2, 150 fr.; près Béziers, 1.000 hl., 8°5, 134 fr.; près Alignan-du-Vent, 1.500 hl., vin rouge vieux 11°, et 1.200 hl., vin rouge nouveau 8°5, 150 fr. l'hl.; coop. Villeneuve-Béziers, 300 hl., 8°8, 140 fr. l'hl.

Olonzac. — Récolte 1938 : 8°5 à 10°, 15,50 à 16 fr. 25 avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vins rouges 1938 : 15,50 à 16 fr. 50 le degré.

AUDE. — Carcassonne. — Vins rouges : 8°5 à 9°, 14,75 à 15 fr. 50; 9° à 9°5, 15,50 à 16 fr.; 9° à 10°, 16 à 16 fr. 25; 10° à 10°5, 16,25 à 16 fr. 50.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8°5, 15 fr. 50; 9°, 15 fr. 75; 10°, 16 fr. 25; 11°, 16 fr. 50.

Transactions nombreuses mais difficiles, en raison de la fermeté de la propriété. Cette fermeté se traduit par une hausse de 50 centimes sur les petits degrés, et 25 centimes sur les 9°. La valorisation des petits vins se développe ainsi d'un marché au suivant, entraînée par la plus-value des vins à degré-élevé.

On note encore de grosses affaires toutes tranches, signe caractéristique de la confiance du commerce :

1.300 hl., 8°8, à 16 fr.; 2.800 hl., 9°, 15 fr. 75; 500 hl., 8°6, à 155 fr. l'hl.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 8°5 à 10°, 15,25 à 16 fr. 25 le degré.

Cours très fermes, mais affaires peu nombreuses. Le vin libre est rare, et l'on attend la libération de la prochaine tranche.

On a vendu à la Coopérative l'Abri à Lézignan 2.000 hl., 9°5 à 16 fr. logé un mois.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan. — 8°5 à 9°, 15 à 15 fr. 50; 9° à 10°, 15,50 à 16 fr.

HAUTE-GARONNE. — Toulouse. — Les prix pratiqués pour les 7°5 à 9° sont de 15 fr. 50, et 16 fr. pour les 9° à 10°.

ALGÉRIE.

Oran. — Récolte 1937 rouge rosé 1° choix et 2° choix, sans affaires.

Récolte 1938 rouge rosé libre, 14,75 à 15 fr. 25, sur tranches à venir, 14,50 à 14 fr.75; Mascara rouges et rosés coteaux, 15,50 à 16 fr.; vins blancs, vins rouges et rosés nouveaux, sans affaires.

En alcool prestations, les vendeurs offrent 1.625 fr.; en noahs 1.500 fr. tranches libres. Les bloqués simples cotent 11 à 12 fr. Les bloqués compensations à 8,50-9 fr. 80 suivant transport.

TUNISIE.

Tunis. — Petit courant d'affaires. Prix très fermes à la propriété prix exigé 14 fr. 50 cave minimum pour les 13°.

TOURTEAUX

Tourteaux de coprah supérieur, disponible en vrac, 123 fr., livraison février-mars, 124 fr.; tourteaux de coprah demi-blanc, disponible en vrac, 128 fr., livraison février-mars, 129 fr.; tourteaux de coprah Ceylan, disponible en vrac, 135 fr.; tourteaux de coprah Cochín, disponible en vrac, manque; tourteaux de Palmistes, 94 fr.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — Tartres, 7°5 à 80 degrés bitartrate, 8 à 8 fr. 50 le degré Cas-aerolle. Lies sèches, 15 à 18 o/o, acide tartrique, 6 fr. le degré A. T. Lies sèches, 20 à 22 o/o, acide tartrique, 7 fr. le degré A. T. Lies au-dessus, 7 fr. 25 le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 10 fr.

Marché : Tendance assez ferme, quelques fabricants faisant des stocks, par crainte des événements.

ALCOOLS

Eaux-de-vie de vin : Fine languedoc. disponible, 1.200 fr., rassise disponible, 1.025 fr.; eau-de-vie de vin, disponible, 975 fr., rassise disponible, 1.100 fr.; eau-de-vie vinique, 850 fr.; eau-de-vie piquette (Béziers), 690-700 fr.; piquette (Narbonne), 700-720 fr., les 100° départ Midi.

Marcs : Marcs de Bourgogne, 750-775 fr., d'Auvergne, 700 fr., du Centre, 625-650 fr., du Midi, 600-650 fr., les 100° départ.

CÉRÉALES

Avoines : disponible, 97 fr.; janvier 100 fr.

Mais : disponible, 149 fr.

Orge : disponible, 122 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 18 au samedi 24 décembre 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE			TEMPÉRATURE				PLUIE		
	1938		1937		1938	1937		1938		1937		1938	1937	
	maxima	minima	maxima	minima	mm	mm		maxima	minima	maxima	minima	mm	mm	
Tours														
Dimanche	8.	-4.	3.	0	trac.	7.		0.	-9.	5.	-1.	0	1.	
Lundi	-4.	11.	2.	-1.	0.			6.	-13.	3.	-5.	0.	1.	
Mardi	-8.	-11.	6.	6.	0	3.		-11.	-13.	4.	-2.	trac.	trac.	
Mercredi	-11.	-15.	9.	9.	4.	trac.		-9.	-11.	5.	3.	trac.	trac.	
Jeudi	8.	-7.	10.		trac.	trac.		-9.	-18.	9	2.	trac.	trac.	
Vendredi	-4.	-8.	11.	8.	trac.	trac.		-5	-17.	8.	6.	0.	trac.	
Samedi	-6.	-6.	9.	5.	trac.	trac.		-6.	-7.	9.	3.	0.	trac.	
Total					108.0	95.0						78.0	130.0	
Angoulême														
Dimanche	10.	2.	3.	-2.	0.			-1.	-7.	3.	-2.	0.	4.	
Lundi	5.	-3.	6.	2.	0.	6.		-8.	-12.	0.	-8.	0.	trac.	
Mardi	-8.	-8.	11.	5.	3.	27.		-9.	-13.	-3.	-2.	trac.	trac.	
Mercredi	-6.	-13.	12.	7.	4.	trac.		-6.	-11.	4.	3.	trac.	1.	
Jeudi	-5.	-8.	15.	5.	0.			-7.	-14.	8.	6.	0.	1.	
Vendredi	0.	-6.	11.	3.	trac.			-7.	-13.	8.	1.	0.		
Samedi	-3.	-5.		6.	trac.			-6.	-9.	8.	1.	0.		
Total					138.0	150.0						50.0	103.0	
Clermont-Ferrand														
Dimanche	4.	-1.	3.	-2.	0.	trac.		3.	-2.	3.	-2.	0.	2.	
Lundi	1.	-7.	4.	-5.	0.			-1.	-8.	1.	-8.	trac.	1.	
Mardi	-7.	-9.	4.	4.	8.	4.		6.	-9.	4.	1.	3.	3.	
Mercredi	-6.	-11.	9.	5.	1.			-6.	-9.	6.	-2.	13.		
Jeudi	-7.	-14.	12.	6.	trac.	trac.		-8.	-25.	6.	3.	trac.	trac.	
Vendredi	-4.	-7.	12.	1.	trac.	trac.		-7.	-12.	7.	3.	0.	trac.	
Samedi	-4.	-9.	10.	3.	trac.	trac.		-7.	-21.	6.	3.	2.		
Total					48.0	117.0						83.0	161.0	
Bordeaux														
Dimanche	9.	2.	2.	-1.	trac.			11.	8.	7.	-2.	0.		
Lundi	5.	3	3.	3.	trac.	12.		10.	5.	7.	-4.	0.		
Mardi	3.	-4.	12.	11.	3.	14.		8.	5	9.	0.	trac.	trac.	
Mercredi	-4.	-13.	14.	8.	7.	1.		11.	2.	9.	3	25.		
Jeudi	-2.	-6.	11.	3.	1.	trac.		-3.	-5.	13.	0.	0.		
Vendredi	1.	-7.	8.	0.	3.			3.	-4.	12.	0.	0.		
Samedi	1.	-9.	11.	3.	trac.			0.	-5.	12.	-1.	0.		
Total					113.0	409.0						114.0	49.0	
Toulouse														
Dimanche	9.	6.	3.	-4.	trac.					13.	7.			
Lundi	9.	6.	2.	2.	0.					17.	10.			
Mardi	7.	2	5.	5.	0.	8.				19.	10.			
Mercredi	6	-6.	10.	6.	1.	trac.				17.	9.			
Jeudi	4	0.	10.	5.	0.					18.	10.			
Vendredi	5.	-4.	9.	1.	1.					16.	10			
Samedi	3.	-9.	3.	0.	3.					15.	0.			
Total					120.0	92.0								
Perpignan														
Dimanche	12.	7.	6.	-1.	0.			12.1	4.6	8.7	0.5	trac.	0.0	
Lundi	10.	8.	11.	4	trac	1.		7.3	3.9	7.8	-3.3	0.3	0.0	
Mardi	11.	6.	9.		19.			5.4	3.1	6.7	-3.3	39.0	0.0	
Mercredi	11.	-1.	10.	6	0.	trac.		7.3	-3.0	5.4	2.3	0.2	3.6	
Jeudi	3.	-4.	11.	3.	0.			4.0	-7.1	8.9	0.5	0.0	0.3	
Vendredi	4	-2.	17.	7.	0.			1.9	-3.9	12.6	0.8	neige	0.2	
Samedi	3.	3	8.		3			0.8	-6.2	16.6	1.8	0.2	0.2	
Total					137.0	40.0						310.6	4.3	
Reims														
Dimanche	0.	-9.	5.	-1.	0	1.		0.	-9.	5.	-1.	0	1.	
Lundi	6.	-13.	3.	-5.	0.	1.		6.	-13.	3.	-5.	0.	1.	
Mardi	-11.	-13.	4.	-2.	trac.	trac.		-11.	-13.	4.	-2.	trac.	trac.	
Mercredi	-9.	-11.	5.	3.	trac.	trac.		-9.	-11.	5.	3.	trac.	trac.	
Jeudi	-9.	-18.	9	2.	trac.	trac.		-9.	-18.	9	2.	trac.	trac.	
Vendredi	-5	-17.	8.	6.	0.	trac.		-5	-17.	8.	6.	0.	trac.	
Samedi	-6.	-7.	9.	3.	0.	trac.		-6.	-7.	9.	3.	0.	trac.	
Total														
Dijon														
Dimanche	-1.	-7.	3.	-2.	0.	4.		-1.	-7.	3.	-2.	0.	4.	
Lundi	-8.	-12.	0.	-8.	0.	trac.		-8.	-12.	0.	-8.	0.	trac.	
Mardi	-9.	-13.	-3.	-2.	trac.	trac.		-9.	-13.	-3.	-2.	trac.	trac.	
Mercredi	-6.	-11.	4.	3.	trac	1.		-6.	-11.	4.	3.	trac	1.	
Jeudi	-7.	-14.	8.	6.	0.	1.		-7.	-14.	8.	6.	0.	1.	
Vendredi	-7.	-13.	8.	1.	0.			-7.	-13.	8.	1.	0.		
Samedi	-6.	-9.	8.	1.	0.			-6.	-9.	8.	1.	0.		
Total														
Lyon														
Dimanche	3.	-2.	3.	-2.	0.	2.		3.	-2.	3.	-2.	0.	2.	
Lundi	-1.	-8.	1.	-8.	trac.	1.		-1.	-8.	1.	-8.	trac.	1.	
Mardi	-6.	-9.	4.	1.	3.	3.		-6.	-9.	4.	1.	3.	3.	
Mercredi	-6.	-9.	6.	-2.	13.			-6.	-9.	6.	-2.	13.		
Jeudi	-8.	-25.	6.	3.	trac	trac.		-8.	-25.	6.	3.	trac	trac.	
Vendredi	-7.	-12.	7.	3.	0.	trac.		-7.	-12.	7.	3.	0.	trac.	
Samedi	-7.	-21.	6.	3.	2.			-7.	-21.	6.	3.	2.		
Total														
Marseille														
Dimanche	11.	8.	7.	-2.	0.			11.	8.	7.	-2.	0.		
Lundi	10.	5.	7.	-4.	0.			10.	5.	7.	-4.	0.		
Mardi	8.	5	9.	0.	trac.	trac.		8.	5	9.	0.	trac.	trac.	
Mercredi	11.	2.	9.	3	25.			11.	2.	9.	3	25.		
Jeudi	-3.	-5.	13.	0.	0.			-3.	-5.	13.	0.	0.		
Vendredi	3.	-4.	12.	0.	0.			3.	-4.	12.	0.	0.		
Samedi	0.	-5.	12.	-1.	0.			0.	-5.	12.	-1.	0.		
Total														
Alger														
Dimanche			13.	7.						13.	7.			
Lundi			17.	10.						17.	10.			
Mardi			19.	10.						19.	10.			
Mercredi			17.	9.						17.	9.			
Jeudi			18.	10.						18.	10.			
Vendredi			16.	10						16.	10			
Samedi			15.	0.						15.	0.			
Total														
Montpellier														
Dimanche	12.1	4.6	8.7	0.5	trac.	0.0		12.1	4.6	8.7	0.5	trac.	0.0	
Lundi	7.3	3.9	7.8	-3.3	0.3	0.0		7.3	3.9	7.8	-3.3	0.3	0.0	
Mardi	5.4	3.1	6.7	-3.3	39.0	0.0		5.4	3.1	6.7	-3.3	39.0	0.0	
Mercredi	7.3	-3.0	5.4	2.3	0.2	3.6		7.3	-3.0	5.4	2.3	0.2	3.6	
Jeudi	4.0	-7.1	8.9	0.5	0.0	0.3		4.0	-7.1	8.9	0.5	0.0	0.3	
Vendredi	1.9	-3.9	12.6	0.8	neige	0.2		1.9	-3.9	12.6	0.8	neige	0.2	
Samedi	0.8	-6.2	16.6	1.8	0.2	0.2		0.8	-6.2	16.6	1.8	0.2	0.2	
Total														

Observations. Hiver



Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET

Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET

Même formule arsénicale contre maladies (MILDIU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE
(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous **TRIPLEKEZ** la durée d'action des sulfatages par addition aux Bouillies de toutes formules d'

ADHÉSIF JACQUEMIN

qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux

fortes pluies. **Résultats certains.** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demandez compositions, références et tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements

INSTITUT JACQUEMIN, à MALZEVILLE-NANCY



*Si les souches meurent
emploie le*

**PYRALMORE
CONCENTRÉ**

RADICAL CONTRE LA PYRALE

Société Industrielle et Financière de France

VILLA "HÉLIOS" Bd de Genève

Béziers
tél. 12-07

..... 60 o/o de chenilles détruites avec les anciens pyralicides et l'échaudage.
Plus de 80 o/o de pyrales mortes avec le complexe arséno anthracénique mouillant
PYRALMORE CONCENTRÉ.

Pour la fumure de vos vignes, employez les

Composts Animalisés

DENICOURT & FILS 13, Quai des Tanneurs
MONTPELLIER - Tél. 29-08

J.-B. DENTAL

Pépinières du Littoral

GOLFE-JUAN et BIOT (A.-M.)

Pépiniériste - Architecte de Jardins

Orangers, Palmiers, Mimosa

Arbres, Arbustes

râres ou peu connus. Rosiers

Télégr. DENTAL GOLFE-JUAN

Téléphone 20

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION

DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000 000.

*Traitez vos vignes
l'hiver à*
l'IVERNOL

Le traitement à l'IVERNOL
nettoie et régénère le cep.

Une seule application sur
les souches, en Février, est sou-
veraine contre la pyrale, et
détruit un grand nombre de
larves de échylis et d'eudemis.

Les plaies de raille sont
cicatrisées, mieux que par le
sulfate de fer. Les germes de
maladie sont détruits.

100 fois plus efficace que
le grattage et l'ébouillantage.
Le traitement à l'IVERNOL rem-
place le premier sulfatage.

Société "LE FLY-TOX"

22, r. de Marignan - Paris (8^e)



Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui préviennent les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE

Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES
Etablissements AUBERT

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

14, rue Tolraas - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1858

SPÉCIALITÉS : Araire, Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier, Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.



--: SEMOIRS - DISTRIBUTEURS brevetés VITICULTURE - AGRICULTURE :--



LE CHANTEJOT (à disque projecteur unique)
Modèles spéciaux pour **Vignobles et Maraîchers**
à voie de 0 m. 80 — 0 m. 90 — 1 m. 10

*Epandage des engrais à LA VOLÉE, en BANDES
ou en LIGNES dans les rangées de CEPS*

LE CHANTECOQ à doubles peignes
sans chaîne — sans fond mouvant — sans hérisson
SIMPLICITÉ — RÉGULARITÉ d'épandage

Demandez **PRIX** et **NOTICE** à :

E^{ts} SIRAGA, Constructeurs à **CHATEAUROUX** (Indre)

GRANDES PÉPINIÈRES DE L'AUDE

Boutures - Racinés - Greffés
Producteurs-Directs

Charles AUTHIER

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

ILE-CARCASSONNE (AUDE) **TÉLÉPH. 4-48**

ADOLPHE GOUIN & FILS

5, Rue Esquiros — MARSEILLE

SULFATES DE CUIVRE

SOUFRES - BOUILLIES

FLEUR DE CHAUX - CARBONATES

STÉATITES - TALCS - OXYCHLORURES

SOUFRE sans coulure A.G.F. pour mêchege

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANÇAIS

JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan

Téléph.: 21-31 à La Rochelle; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.); 4 à Brévands, par Carentan

3 à Quéven (Morbihan); 7-30 à Lorient-Kéroman; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français Océan et Manche



SEULS FABRICANTS

DES

Engrais les plus PUISSANTS

1^{er} GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES

Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, à :

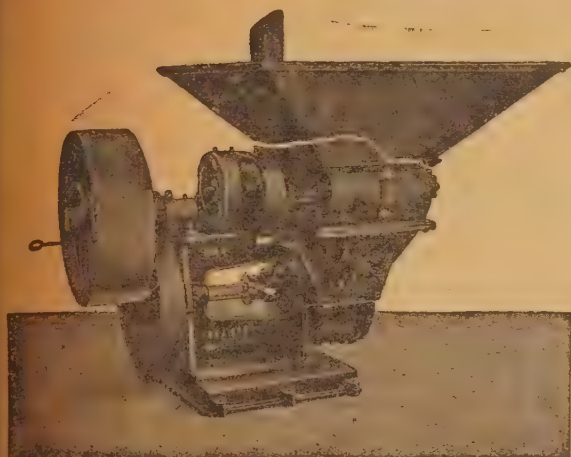
Henri PUGI, agent général. 5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS

Pour les autres départements; à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE, qui fournira les adresses des autres agences

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BÉTEILLE, Constructeur Breveté —
BEZIERS (Hérault)

LES PÉPINIÈRES TELEKI VILLANY (Hongrie)

avec leur propre production d'environ 3 millions de mètres de boutures greffables, surtout de

BERLANDIERI X RIPARIA

TELEKI 8B. 5C ET 5BB (T.K.)

porte-greffes d'une renommée mondiale, offrent leurs produits à des prix modérés

Toute garantie d'authenticité et de bonne qualité !

Le plus grand choix en racinés et greffés-soudés des meilleures variétés de vin et de raisin de table.

Demandez notre catalogue illustré s.v.p.

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés de Cuve et de Table des Variétés les plus usitées de toutes régions.

Hybrides producteurs directs, greffés, racinés et boutures.

Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières.

Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 34 EM, 161 — 49 31 R, etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et Renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD, A GRILLON (Vaucluse)

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::
Pépinères d'Arbres fruitiers — Pêchers — Pommiers — Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION
(GIRONDE)

FLUOSILICATE DE BARYUM Marque MOULIN.

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...


Fabricant ; **Coöperatieve Superfosfaatfabriek, VLARDDINGEN (Holl.)**

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (x°)

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU 

à BURG (S.-&-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture & Champs d'expérience fondée en 1901

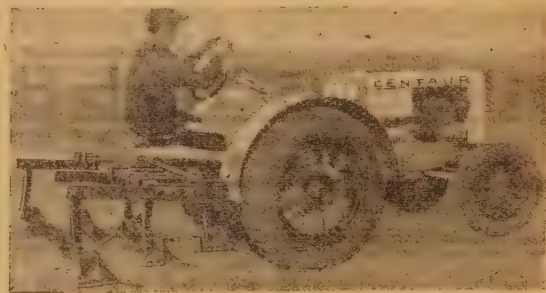
Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions ; **PLANTS GREFFÉS** de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs n°, en racinés et greffés. — **BOUTURES GREFFABLES** de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements fr. — Analyse gratuite de tous les terrains

Authenticité garantie sur facture. — Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

LE CENTAUR modèle KV

se différencie de tous les tracteurs par sa conception



La bonne répartition du poids, son centre de gravité très bas et son attelage bas et très avancé lui permettent de labourer avec des roues pneumatiques agraires sans le moindre patinage ; ses freins indépendants sur chaque roue motrice empêchent tout dérapage des roues avant et arrière et permettent de tourner avec le minimum de place en braquant les roues avant presque à l'équerre. Le **CENTAUR 22 CV** laboure aisément la rangée de deux mètres en un seul passage et fait rapide-

ment tous les remorquages lourds et légers de la propriété, grâce à ses quatre vitesses lui permettant de marcher de 1 à 30 kilomètres à l'heure. C'est le véritable tracteur de la propriété moderne : rapide et économique.

Démonstration : **Domaine SAINT-LOUIS**
près **Vias** (Hérault)

où tous genres de travaux de Vigne
et de Campagne seront exécutés

CONCESSIONNAIRE POUR LE MIDI :

Etablissements Joseph BLANC, VIAS (Ht) - Téléph. Agde 1-21

HYBRIDES × VINIFERAS

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à SAINT-VALLIER (Drôme)

**Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES**

Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1^{er} au 20 septembre

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(Construction française)

**Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes,
Carottes de maïs entières, etc...**

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE SANS HACHAGE PRÉALABLE

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV

Courroie MONOPOLE spéciale

Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs

Ecrire de la part du Journal à :

CLAIROIX (Oise), 44, Place Saint-Simon, Tél. 16

PÉPINIÈRES GARONNAISES

VIGNES

[HYBRIDES]

Porte-greffes - Raisins de table

cultivés et sélectionnés au

DOMAINE de BAGNOLS CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS (Hte-Gne) - Tél. 1

Cultures soumises au Contrôle phytopathologique de l'Etat

-:

Catalogue sur demande

:-

ARBRES

FRUITIERS - FORESTIERS

Spécialité de Pêchers

Plantes ornementales - Rosiers

Culture et Sélection d'HYBRIDES Producteurs Directs

*Les seules variétés pouvant remplacer les Viniféras
Boutures, Racinés et Greffés — Notice et Prix-courants sur demande*

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT

3^{me} Edition mise à jour, en 2 volumes — Tome I, 20 fr. franco. C.P. Ravat, Lyon 377.47.

Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 19,50.

J.-F. RAVAT, I. et J. TESSIER I.A.B. a MARGIGNY (Saône-et-Loire)

BERTON & SICARD - AVIGNON

Succursales : APT - CARPENTRAS - CAVAILLON - PONT-St-ESPRIT

Piquets L, T et Fils galvanisés à vigne

— « — Notice sur demande — » —

Eric COULONDRE

CADOULE, par LUNEL (Hérault)

92 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 22 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD**, apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 24 Août au 14 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Desserte des localités éloignées des gares

La S. N. C. F. a organisé des services de correspondance par route permettant aux usagers (voyageurs, expéditeurs, destinataires) de bénéficier sans soucis de tous les avantages du chemin de fer.

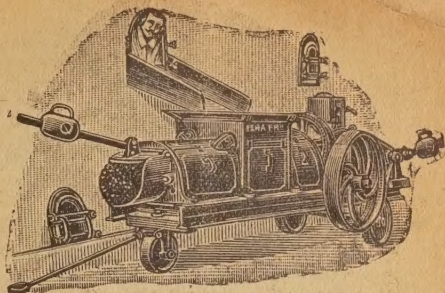
Utilisez ces services.

Livraison et enlèvement des colis bagages, G. V., P. V., soit à domicile, soit aux dépôts de colis créés dans la plupart des localités.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

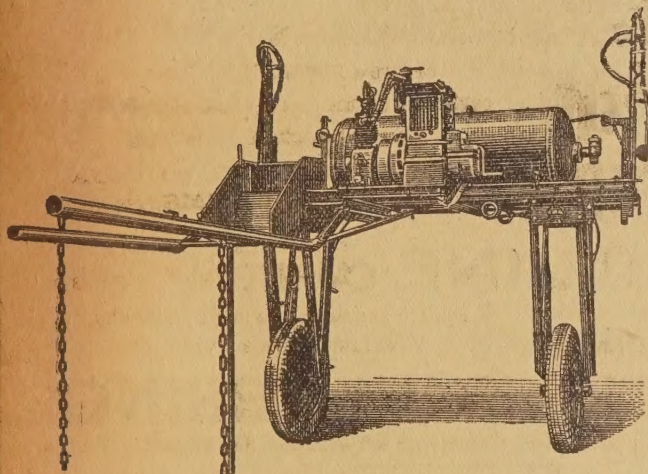
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D. G.



AIR COMPRI ME

Sans bouteilles

Pression
constante

Réglable
à volonté

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.



Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE — POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ



PYRALION

contre **PYRALE, ESCA,**
certaines formes de **COURT-NOUE**
Cochylis, Eudémis, etc.

POLYSULFOR

radical contre **FUMAGINE, MONILIA**
COCHENILLES, OIDIUMS, etc.

VITRIOLINE

souveraine contre la
CARIE des céréales

GLORIA
SCHLÖESING

Soufre sans coulure pour le méchage
parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLÖESING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE, MICROMARC,** etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENIQUES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,

Insecticides et Fongicides divers :

MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,

COURTILIOI, CAFARDOL, etc...

*Demandez les Notices gratuites
et franco*

USINES

SCHLÖESING FRERES & C^{IE}

175. RUE PARADIS - MARSEILLE

Usines à **MARSEILLE - SEPTÈMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS**